sale&pepe

SALEPEPE.IT
NOVEMBRE 2019

TORTA DI NOCI CON GANACHE DI CIOCCOLATO AL TÈ NERO
pag. 105

Cioccolato
dolce seduttore, fondente, al latte, gianduia

Cavolo
un ortaggio antico dalle mille moderne virtù

Territorio
alla scoperta di vini, olio e di piccole e grandi eccellenze italiane

Piemontese o Chianina?
razze a confronto

IN EDICOLA IL 24 OTTOBRE 2019

Poste italiane spa - Sped. in A.P.
- D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona
Anno 32 - Mensile

GRUPPO MONDADORI

A lato, tagliolini di ceci con pesto di cavolo e triglie (ricetta a pag. 68); arrosto con porcini e castagne (pag. 40); panini dolci con olio al rosmarino e arancia (pag. 28).



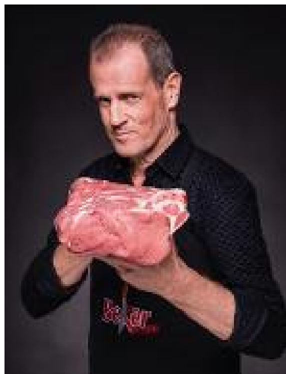




Sommario *novembre*

RUBRICHE




PATRIZIA CORRIERO-THE-STORYCRAFTER

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

GIORGIO BARCHIESI
ESPERTO DI CUCINA ISPIRATA AL TERRITORIO, CONDUCE IL PROGRAMMA "GIORGIONE ORTO E CUCINA" SU GAMBERO ROSSO CHANNEL - CANALE 412 SKY. PER NOI RACCONTA TUTTE LE VIRTÙ DEI CAVOLI. A PAGINA 10

FABRIZIO NONIS
CONOSCIUTO DAGLI APPASSIONATI DI CUCINA COME "BEKÉR", È UN GRANDE ESPERTO DI CARNE. SU GAMBERO ROSSO CHANNEL CONDUCE LA TRASMISSIONE "BEKÉR ON TOUR". IN QUESTO NUMERO CI AIUTA A CONFRONTARE LA RAZZA CHIANINA E QUELLA PIEMONTESE. A PAGINA 30

LUCIANA SQUADRILLI
GIORNALISTA SPECIALIZZATA IN GASTRONOMIA E ASSAGGIATRICE DI OLIO, ALL'EXTRAVERGINE DEDICA NUMEROSI ARTICOLI E PUBBLICAZIONI. DA QUESTO NUMERO SI INAUGURA LA SUA RUBRICA IN CUI CI INSEGNERÀ A CONOSCERLO E APPREZZARLO. A PAGINA 27

indice delle ricette
NOVEMBRE 2019

Antipasti, focacce, panini e torte salate

Primi

Secondi

Contorni, verdure e salse

Dessert e bevande



Buone nuove

SALE&PEPE CAMBIA. SENZA TRADIRE LA SUA ANIMA, SI METTE AL PASSO CON TUTTO QUEL CHE C'È DI CURIOSO (O DI NON RACCONTATO) NEL MERAVIGLIOSO MONDO DEL FOOD

di Laura Maragliano, foto di Gian Marco Folcolini

Eccoci. Siamo noi di Sale&Pepe, noi che ogni mese da dietro le pagine vi accompagniamo in quel viaggio gastronomico di ricette, immagini, informazioni e personaggi che rendono unica la nostra rivista.Siamo noi e altri prima di noi che, dal febbraio 1987, passandoci un ideale testimone, portiamo avanti la filosofia del buon vivere e del buon cibo, della facilità d'esecuzione e del guizzo gastronomico. Eravamo sempre noi quando, nel 2011, abbiamo dato una svolta alle immagini e ai contenuti della rivista (e chi di voi ci ha seguito, sa che non abbiamo tradito la nostra anima). Come il mondo, anche la cucina si evolve e mai come in questi anni il cambiamento è stato veloce, nuovi ingredienti sono entrati nella borsa della spesa, nuovi modi di cucinare e di pensare alla cucina, tra inclusioni e sperimentazioni, tra la ricerca del sommo piacere del palato e l'attenzione alla salute. Tutti aspetti che Sale&Pepe non poteva lasciarsi sfuggire.

Dunque cambiamo. D'altra parte voi siete gli stessi di qualche anno fa? Non credo. La vita ci impone incessanti cambiamenti e adattamenti, una crescita continua che ci dirige verso il futuro. Noi, per esempio, siamo una squadra, una redazione per dirla da un punto di vista lavorativo, ma siamo anche un po' una famiglia allargata. Viviamo tante ore insieme, parliamo, ci confrontiamo e sappiamo tutto gli uni



degli altri. Così in questi anni c'è chi si è sposato, chi ha avuto figli o li ha visti andare all'estero, chi ha cambiato casa, chi ha avuto qualche momento difficile, chi ha perso qualcuno di caro. Ma siamo sempre noi, quelli di ieri con la veste di oggi. Pronti ad accettare le novità e le sfide della vita. Proprio come Sale&Pepe.

Siamo partiti da un'idea: quella di raccontare l'incanto del territorio che ci circonda, delle sue eccellenze, grandi e piccole, e delle tendenze che in esso si sviluppano, con una narrazione che passa attraverso testi e ricette più accurati, nuovi contributors e fotografie meravigliose. Il tutto chiuso in un nuovo guscio, ossia in una veste grafica che rappresenta il pensiero. Obiettivo che abbiamo raggiunto grazie al nuovo lettering, alla maggior presenza di bianco e di leggibilità dei testi e a immagini ancora più coinvolgenti, dalle scene ambientate ai focus ravvicinati che esprimono tutta la golosità del cibo.

Tra i nuovi argomenti il vino e l'olio avranno un posto di rilievo. Al primo abbiamo dedicato sino a oggi poco spazio ed è dunque il momento di farvi conoscere vignaioli, vitigni e i loro territori con tanto di abbinamenti, ricette e note pratiche. Del secondo, invece, pochi ne parlano, perché l'extravergine è vissuto come una commodity marginale. Mese per mese, una voce esperta ci condurrà per mano in questo mondo meraviglioso tutto da scoprire. La stessa attenzione sarà dedicata all'Italia meno conosciuta, ai suoi artigiani del cibo e alle loro piccole eccellenti produzioni. E ancora, racconteremo la storia e gli usi di tutti gli oggetti che adoperiamo in tavola o in cucina. Tutto ciò circondato dalle nostre ricette, semplici ma particolari ed esclusive come sempre, da molte altre rubriche, personaggi, viaggi e approfondimenti. Non ultimo quello nuovo sulla sostenibilità e sulla solidarietà, ossia su tutto quel cibo buono due volte, al quale ogni mese dedicheremo una pagina. E io? Prima di tutto ho cambiato la mia foto altrimenti sarei rimasta eternamente giovane e ciò sarebbe sleale nei confronti dei miei colleghi (di solito i Direttori nelle foto non invecchiano mai). Quindi eccomi con qualche ruga in più per continuare, come sempre, a raccontarvi le mie storie. Perché sono uguale a ieri ma diversa. Come la mia redazione. E come Sale&Pepe.

Barbara R. (la maga dei social), Silvia B. (la politically correct) Alessandro (il colto), Silvano (bergamasco morbido dentro), Cristiana (la milanese doc, dop e docg), Monica (chocolate addicted), Enza (la poliglotta), Cinzia (insostituibile), Silvia T. (diligente dal cuore tenero), Paolo (segretario particolare), Susanna (portatrice sana di buonumore), Daniela F. (l'unica astemia), Diego (il fabbricante di video), Patrizia (la più dolce), Barbara G. (l'amica del mare), Silvia V. (entusiasmo e schiettezza), Daniela A. (ricci e capricci), Livia (mette in Cloud anche la spesa) e il nostro direttore



food style lovers

NOVITÀ E TENDENZE DA SEGUIRE SU INSTAGRAM

di Barbara Roncarolo

LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE. ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE TRA LE VOSTRE FOTO E DARVI SPAZIO

SCELTA DAI LETTORI

Arrosti d'autunno

Abbiamo postato su Instagram la porchetta con ripieno di castagne, pancetta, lardo ed erbe profumate (Sale&Pepe di ottobre). Ed è stato un record di gradimento. Piace anche a voi?



S&P CUCINATO DA VOI

NICOLETTA POGGI HA PREPARATO A CASA SUA LA CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO CON MORE E MIRTILLI. VE LA RICORDATE? È LA COPERTINA DI SALE&PEPE DI SETTEMBRE.





LO SCATTO DEL MESE

muffin al cioccolato e castagne

Che buoni i muffin di Romina Coppola (@sweetartisanstories), blogger, appassionata di alimentazione naturale e autrice di libri di pasticceria vegana e crudista. Da non perdere il suo nuovo libro *Sweet artisan stories*, tra poco in libreria.

OLTRE 1000 LIKE

SENZA GLUTINE

Abbiamo condiviso la torta di mele con farina e latte di riso di Simona (@tavolartegusto). Ha fatto l'en plein.



IN EVIDENZA

Il tempo delle mele

Il nostro tema del mese di ottobre ha ispirato una story Instagram, in cui sono protagoniste le vostre foto. Venite a curiosare tra le storie in evidenza.







I REPOST

Una zuppa rustica e chic con la rana pescatrice (@tacchiepentole), una rilassante colazione autunnale (@antonellacimminofoodph) e deliziosi pasticcini con le noci pecan (@bealubas): sono alcuni dei nostri repost più graditi.

SFOGLIA fotografa condividi

QUANDO CUCINATE O TROVATE INGREDIENTI E DETTAGLI IN STILE SALE&PEPE, POSTATE LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM CON #FOODSTYLELOVERS E @SALEPEPE_IT



Il potere del cavolo

UN SIMBOLO DELLA CUCINA POVERA RICONQUISTA LA SCENA DEL GUSTO. PERCHÉ È BUONO E FA BENE

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Giorgio Barchiesi (Giorgione), ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

Brassica oleracea*, questo gioiello della collezione autunno inverno sfoggiata dai nostri orti e dai nostri campi ha un nome botanico che potrebbe mettere in soggezione. In realtà, è difficile trovare un ortaggio più umile e schietto, direi squisitamente contadino per la capacità di accompagnare la ruvidezza esteriore delle foglie alla tenerezza sapida del cuore. Come tutte le famiglie contadine, anche quella delle brassicacee è severa e di sostanza, ma anche variegata, allegra, divertente, composta da elementi completamente diversi tra loro. Ci sono il broccolo e il cavolo cappuccio, i cavolini e il cavolfiore, quelli bianchi e quelli neri, quelli rossi e quelli verdi. Insomma, una compagnia generosa che in cucina può dire la sua in qualsiasi momento.

Nei decenni scorsi, come tutto ciò che ricorda una tavola ispirata dall'estro della povertà, il cavolo era stato quasi dimenticato. Ma, in campagna, tutto ciò che sta in ombra finisce sempre per tornare al sole e così il cavolo è di nuovo in auge, anche grazie alle sue altissime qualità nutritive e curative. In realtà, le sue virtù sono molte di più e, dovendo riassumerle direi così: costa poco, è semplice da cucinare, si conserva facilmente, è buono e fa bene. Mi pare che basti.

Tradizione e nuove tendenze

Il rinato interesse per i piatti preparati con broccoli, verze, cavolfiore o cavolini si accompagna a richiesta gastronomica che chiede qualche novità. Ciò è stimolante per chi fa cucina, però, a mio parere, si deve tenere presente una regola fondamentale: pur essendo lecite tutte le invenzioni, la rinnovata attenzione per questo ingrediente può essere pienamente soddisfatta soltanto se ne rispettiamo l'anima e la storia. Le nuove idee devono fare i conti con le infinite preparazioni tradizionali, dalla pasta con i broccoli calabrese alla cassoeula milanese fino ai crauti tirolesi.

Sul piano del gusto, poi, non si può prescindere dalla valorizzazione del suo aroma intenso e della sua consistenza. Il sentore di minerali solforosi pare fatto apposta per sposarsi alla croccantezza e alla tenacia delle foglie e della polpa. Tutto questo lo dobbiamo trovare nel piatto, altrimenti evitiamo di mangiare il cavolo. Da questo punto di vista è perfetta la tendenza di consumarlo crudo. Ecco quindi il cavolo cappuccio tagliato sottilissimo, condito con olio, sale, pepe e arricchito da qualche filetto di acciuga, come si fa da noi, nella campagna umbra, in Alto Adige si usa invece lo speck. Sano, buono e semplice: un esempio elementare di come la tradizione va incontro alle nuove richieste.

Ama il pesce, ma non l'acqua

Quando si passa in cucina, bisogna ricordare che il cavolo è coriaceo, ma va trattato bene. Fondamentalmente, non si deve tenere troppo in acqua, soprattutto all'inizio della cottura, altrimenti perdiamo gli aromi minerali, che sono idrolabili. Quando in cucina si sente il profumo forte in cottura significa che ci siamo persi il meglio: se sta nell'aria non sta più nel cavolo perché se ne è andato con l'acqua che è diventata vapore.

La tecnica di base, che vale per tutti i tipi di cavolo, è molto semplice: tegame alto, olio, aglio e un'acciuga; si aggiunge l'ortaggio e si fa stufare. Così è già pronto come contorno o come secondo, ma si può usare per altre ricette senza timore di perderne gli aromi che la stufatura ha fermato al suo interno. Provatelo in una minestra aggiungendolo negli ultimi minuti di cottura. Un classico della cucina romana vuole il broccolo romanesco con la pasta in brodo di arzilla, le ali della razza per intenderci. Ripassate il cavolo bianco in padella, con cipolla, aromi, sale e pepe, frullatelo e mescolatelo con un rosso d'uovo: un finto purè perfetto per accompagnare i bolliti.

Come tutte le famiglie anche quella delle brassicacee ha i suoi amici. Fra tutti, i migliori sono baccalà e aringhe. È davvero un bel sodalizio tra caratteri molto forti fatti per intendersi. Basta soltanto non eccedere con il sale, poi fanno tutto loro.



A lato, Giorgio Barchiesi, conosciuto come Giorgione. Proprietario del ristorante "Alla via di Mezzo" di Montefalco (PG), conduce il programma "Giorgione Orto e Cucina" su Gambero Rosso Channel - Canale 412 SKY.

PIZZA NON LIEVITATA AL CAVOLO ROSSO, PANNA ACIDA, PERE E ROQUEFORT
pag.16

Piano in pietra Ramella Graniti. Indirizzi a pagina 138







FRITTELLE DI CAVOLO CINESE E CIPOLLOTTI
CON MAYO PICCANTINA

pag.16







RISOTTO AL CAVOLO NERO
CON MANDORLE TOSTATE MANTECATO
AL MASCARPONE

pag. 20

Piatti e bicchiere Cup co,
canovaccio Asnaghi.
Nell'altra pagina,
bicchiere Cup&co.
Indirizzi a pagina 138





INTERVISTA

IL CAVOLO VERZA DI MONTALTO DORA FA PARTE DAL 2003 DEL PANIERE DEI PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI TORINO. CE NE PARLA DOMENICO BERTON GIACHETTI, PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE DI TUTELA CHE RACCOGLIE CIRCA 30 COLTIVATORI.
CHE COSA RENDE UNICO IL VOSTRO PRODOTTO?
IL TERRENO RICCO DI MINERALI SOLFOROSI PER GLI STRARIPAMENTI DELLA DORA, IL MICROCLIMA CHE MANTIENE IL RITMO DELLE STAGIONI E L'USO DI CONCIMI NATURALI MESSI A PUNTO DA NOI.
COME SI RICONOSCE L'ECCELLENZA?
ANDANDO IN CERCA DI REALTÀ CHE TENGONO IN VITA I PRODOTTI LOCALI RISPETTANDONE LE CARATTERISTICHE. PER ESEMPIO, LE SEMENTI VANNO SELZIONATE E NOI ABBIAMO AVVIATO UNA COLLABORAZIONE CON L'ISTITUTO SPERIMENTALE PER L'ORTICOLTURA DI MONTANASO LOMBARDO (LO). MA POI LE PIANTE CRESCONO NELLA TERRA E QUELLO È IL FATTORE DECISIVO PERCHÉ, PIÙ DI ALTRI ORTAGGI, IL CAVOLO SI ALIMENTA DI TUTTO QUELLO CHE TROVA NEL TERRENO
A COSA È ADATTO IL CAVOLO DI MONTALTO?
LA ZUPPA DI PANE RAFFERMO E FORMAGGIO E LA BAGNACAUDA. A ME PIACE MOLTO LO SCUGNÀ, IL CAVOLO STUFATO SERVITO CON LE SALSICCETTE.

Nell'altra pagina, piano in pietra Ramella Graniti, canovaccio Asnaghi. Indirizzi a pagina 138

PIZZA NON LIEVITATA AL CAVOLO ROSSO, PANNA ACIDA, PERE E ROQUEFORT

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di farina 00 – 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale
per la farcia 400 g di cavolo rosso – 300 g di panna acida – 2 pere Williams – 200 g di roquefort – pepe – olio extravergine d'oliva per le teglie

1 Ungete con l'olio 2 teglie da forno antiaderenti del diametro di circa 30 cm. Lavate e asciugate il cavolo, eliminate eventuali foglie troppo dure o rovinate, privatelo del torsolo e tagliatelo a striscioline larghe circa 1 cm.
2 Versate la farina in una ciotola, formate un incavo al centro, unite due prese di sale, l'olio e 2 dl di acqua e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Lavoratelo per 5 minuti, dividetelo in 2 parti uguali e stendetele nelle teglie in 2 dischi da circa 28 cm. Fate riposare la pasta per qualche minuto e, intanto, lavate, asciugate e affettate le pere.
3 Allargate leggermente i due dischi di pasta e spalmateli con uno strato di panna acida. Distribuite sulla superficie il cavolo rosso tagliato a strisce, le fettine di pera e il roquefort sbriciolato grossolanamente. Pepate e infornate le pizze a 200° per circa 15 minuti. Togliete dal forno e servite.

FRITTELLE DI CAVOLO CINESE E CIPOLLOTTI CON MAYO PICCANTINA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

5 uova – 100 g di farina – 400 g di cavolo cinese – 6 cipollotti sottili – 1 cucchiaino di salsa di soia – olio di semi di arachide per friggere – sale
per la salsa 150 g di yogurt – 150 g di maionese – 2 cucchiaini circa di sriracha (salsa di peperoncini, aceto e aglio da dosare secondo il gusto poiché piccante, si acquista on line)

1 Tagliate il cavolo cinese a metà per il lungo, affettatelo finemente, lavatelo, centrifugatelo e stendetelo su un canovaccio. Lavate e asciugate i cipollotti. Privateli della radice e affettateli finemente fino a metà circa della parte verde.
2 Versate la farina in una grossa ciotola, formate un incavo al centro, versatevi la salsa di soia e mescolate; sgusciate le uova e incorporatele al composto, unite il cavolo e i cipollotti e mescolate ancora. Al termine, dovrete ottenere un impasto morbido, ma consistente.
3 In una padella antiaderente, scaldate 2 dita d'olio di semi di arachide. Quando sarà caldo, prelevate 1 cucchiaio colmo dell'impasto preparato e, dopo averlo modellato come una quenelle con un secondo cucchiaio, depositatelo nella padella e schiacciatelo leggermente formando una frittella. Proseguite nello stesso modo fino a terminare l'impasto friggendo poche frittelle alla volta e girandole delicatamente finché saranno ben dorate su entrambi i lati. Sgocciolatele su carta da cucina affinché perdano l'unto in eccesso e salatele finché sono ancora calde.
4 In una ciotolina, mescolate lo yogurt con la maionese e la sriracha in tali quantità da ottenere il grado di piccantezza desiderato. Quindi servite le frittelle accompagnate dalla salsa così preparata.

VERZA ARROSTO AL MIELE, CON PINOLI, LIMONE E SALVIA CROCCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

2 verze (1,4 kg circa) – 30 g di pinoli – 2 cucchiai di miele – 2 limoni non trattati – olio extravergine d'oliva – 4 rametti di salvia – sale – pepe

1 Private le verze delle foglie esterne più dure e rovinate, poi tagliatele in quarti (se utilizzate delle verze molto grandi riducetele in 6 parti). Lavate gli spicchi così ottenuti cercando di mantenerli interi, sgocciolateli bene, trasferiteli su un canovaccio o su carta da cucina e quindi fateli asciugare.
2 Foderate una teglia con carta da forno bagnata di acqua e strizzata. Grattugiate la scorza di 1 limone e spremetene il succo. In una ciotola, mescolate 60 ml d'olio con il miele, 2 cucchiai del succo di limone spremuto, la scorza grattugiata, un pizzico di sale e pepe.
3 Disponete gli spicchi di verza nella teglia, distribuitevi sopra i pinoli, conditeli con la citronnette al miele e arrostiteli in forno a 180° per circa 15 minuti. Togliete la teglia dal forno, unite la salvia e il limone rimasto a pezzi e condite con un filo d'olio. Rimettete in forno e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Sfornate e servite subito.

VERZA ARROSTO AL MIELE
CON PINOLI, LIMONE
E SALVIA CROCCANTE
pag.16







PADELLATA DI CAVOLO CAPPUCCIO SPEZIATO IN AGRODOLCE CON CIPOLLE

pag.20







LASAGNA DI CAVOLO VERZA CON PROSCIUTTO COTTO, FONTINA E BESCIAMELLA

pag.20

Nell'altra pagina: in basso a sinistra, piano in pietra e tagliere Ramella Graniti; in basso a destra, piano in pietra Ramella Graniti. Indirizzi a pagina 138



RISOTTO AL CAVOLO NERO CON MANDORLE TOSTATE MANTECATO AL MASCARPONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli – 400 g di cavolo riccio – 100 g di mascarpone – 1 piccolo scalogno – 1,5 dl di vino bianco secco – 1 l circa di brodo vegetale – 20 mandorle sgusciate – 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato – 40 g di burro (oppure 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva) – sale – pepe

1 Lavate il cavolo, tenete da parte le foglie esterne, sbollentate il cuore in acqua salata in ebollizione per 2 minuti. Raffreddatelo in acqua e ghiaccio. Scolatelo, e frullatelo con 8 mandorle, sale, pepe e metà del mascarpone. Tenete il composto da parte.
2 Private delle costole centrali più dure le foglie del cavolo tenute da parte e tagliatele a striscioline. Scaldate il brodo. Tritate le mandorle rimaste e tostatele in un padellino senza condimento per 2-3 minuti.
3 Tritate lo scalogno e fatelo appassire con il burro (o l'olio) in una casseruola. Unite il riso, fatelo tostare, salatelo e sfumatelo con il vino. Poi unite il cavolo a striscioline, bagnate con 1 mestolo di brodo e proseguite la cottura unendo poco brodo alla volta.
4 Quando il riso è al dente unite 1 mestolino di brodo e la crema di cavolo e mascarpone; mescolate e, fuori dal fuoco unite il parmigiano e il mascarpone rimasto. Mescolate, spolverizzate con le mandorle tostate pepate e servite.

PADELLATA DI CAVOLO CAPPUCCIO SPEZIATO IN AGRODOLCE CON CIPOLLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
100 CAL/PORZIONE

800 g di cavolo cappuccio privato del torsolo – 2 mele royal gala – 2 cipolle rosate – 1 cucchiaino raso di semi di cumino – 1 cucchiaino di semi di coriandolo – 1 cucchiaio di zucchero di canna – la scorza di 1/2 arancia non trattata – la scorza di 1/2 limone non trattato – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – olio extravergine d'oliva – 4 cucchiai di aceto di mele – sale – pepe

1 Tagliate la scorza dell'arancia e del limone a julienne, sbollentatele per 30 secondi in acqua in ebollizione, scolatele e tenetela da parte. Tagliate il cavolo a strisce larghe circa 3 cm. Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi di 1 cm di spessore. Lavate le mele, privatele del torsolo e dividetele in 8 spicchi ciascuna.
2 In una padella, scaldate 4 cucchiai d'olio e fatevi rosolare le cipolle per 2 minuti, unite le mele e rosolatele per 2 minuti. Togliete mele e cipolle dalla padella e tenetele da parte; unite 3 cucchiai d'olio. le spezie, il cavolo, salate e fate saltare per 2-3 minuti.
3 Rimettete le mele e le cipolle nella padella, spolverizzate con lo zucchero, bagnate con l'aceto, pepate e mescolate. Coprite, abbassate la fiamma e fate cuocere per 3 minuti. Scoprite, unite le scorze di arancia e di limone tenute da parte, rialzate la fiamma e cuocete per 2 minuti. Spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite.

LASAGNA DI CAVOLO VERZA CON PROSCIUTTO COTTO, FONTINA E BESCIAMELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

20 foglie di verza – 220 g di fontina senza crosta – 8 fette di prosciutto cotto non troppo sottili – 15 gherigli di noce – 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato – 1 noce di burro
per la besciamella 80 g di burro – 80 g di farina – 1 l di latte – noce moscata – sale – pepe

1 Lavate le foglie di verza, scottatele in acqua salata in ebollizione per pochi secondi e raffreddatele in acqua fredda; quindi fatele scolare in uno scolapasta, trasferitele su un canovaccio, asciugatele e privatele della parte più dura della costola centrale. Grattugiate la fontina con una grattugia a fori larghi. Spezzettate grossolanamente i gherigli di noce.
2 Preparate la besciamella. In una pentola, fate sciogliere il burro, unite la farina tutta in una volta, mescolate e poi unite il latte caldo, continuando a mescolare. Salate, pepate, profumate con la noce moscata e cuocete fino a ottenere una di consistenza cremosa. Spegnete, coprite e tenete da parte.
3 Imburrate una pirofila di 21x28 cm e rivestitela completamente con parte delle foglie di verza. Stendetevi 2-3 fette di prosciutto, 1/4 della fontina grattugiata, uno strato di besciamella e 1/4 dei gherigli di noce spezzettati. Ripetete gli strati altre 3 volte (verza, prosciutto, fontina, besciamella e gherigli) e completate con il parmigiano e qualche fiocchetto di burro.
4 Infornate le lasagne a 180° per circa 25 minuti fino a quando la superficie risulterà dorata. Se volete ottenere una superficie più croccante, accendete il grill negli ultimi minuti. Togliete dal forno, fate riposare le lasagne per 10 minuti e servite.

TOCCASANA

L'APPORTO ENERGETICO DI QUESTA VARIEGATA FAMIGLIA DI ORTAGGI È COMPRESO TRA LE 23 CALORIE PER 100 GRAMMI DEL CAVOLFIORE E LE 40 DEI CAVOLINI DI BRUXELLES. SE A QUESTO SI UNISCE L'ALTO CONTENUTO DI FIBRE (100 GRAMMI NE FORNISCONO IL 12% DEL FABBISOGNO GIORNALIERO) SI COMPRENDE CHE IL CAVOLO È PERFETTO PER UNA DIETA IPOCALORICA. MA LE SUE VIRTÙ NON SI FERMANO QUI. È UNO DEI PRODOTTI DELL'ORTO PIÙ RICCHI DI VITAMINA C (100 GRAMMI SODDISFANO IL 92% DELLA QUANTITÀ QUOTIDIANA), QUINDI È UN VALIDO SOSTEGNO DEL SISTEMA IMMUNITARIO E RIVESTE UNA IMPORTANTE FUNZIONE ANTIOSSIDANTE, POTENZIATA DA UN BUON CONTENUTO DI BETACAROTENE. NOTEVOLE ANCHE LA PRESENZA DI VITAMINA K (80% DELLA DOSE QUOTIDIANA) FONDAMENTALE PER LA SALUTE DELLE OSSA E UTILE PER COMBATTERE IL DECADIMENTO DELLE CELLULE NERVOSE E CEREBRALI.
IL SUO PARTICOLARE ODORE, PERCEPIBILE SOPRATTUTTO IN COTTURA, È DOVUTO ALLA PRESENZA DI COMPOSTI SOLFOROSI, TRA CUI IL SULFORAFANO, DI CUI È ATTESTATA LA FUNZIONE ANTITUMORALE, TANTO DA ESSERE IMPIEGATO NELLE TERAPIE ONCOLOGICHE INTEGRATE. RECENTI STUDI HANNO DIMOSTRATO CHE, GRAZIE ALLA PRESENZA DI GLUCORAFANINA, IL CAVOLO CONTRIBUISCE A COMBATTERE CON EFFICACIA IL COLESTEROLO.

MIA MADRE È
LA LUCE DEL SOLE.

MIO PADRE È
IL MONTE.





Sono Marlene®

FIGLIA DELLE ALPI

marlene.it marlene marleneitalia

LATTE FIENO, SPECIALITÀ RICONOSCIUTA IN EUROPA

Il sapore unico di un'antica tradizione, ora anche "Specialitá Tradizionale Garantita" - STG. "



Se c'è qualcosa che sa ancora sorprenderci, spesso viene dalla natura. È il caso del latte fieno, il latte prodotto da mucche che si nutrono di fieno, erba e una piccola quantità di cereali.



Privo di ogni tipo di OGM e di mangimi fermentati, viene lavorato entro 24 ore dalla mungitura nelle 5000 aziende agricole a gestione familiare tra 800 e 2000 metri di altitudine, dove le mucche (in media una quindicina di capi) sono chiamate per nome. La lavorazione, conosciuta fin dal Medioevo per produrre formaggio negli Schwaighöfe, è ulteriormente migliorata grazie all'innovazione tecnologica. Il latte fieno è certificato come STG, Specialità Tradizionale Garantita, in base al Regolamento di esecuzione europeo del 2016.

QUALITÀ DEL TERRITORIO

Il marchio Qualità Alto Adige/Südtirol è sinonimo di:

- Provenienza del latte solo da aziende agricole montane altoatesine
- Controlli di qualità dalla mungitura a tutte le fasi di lavorazione
- Alimentazione 100% naturale del bestiame, no OGM
- Benessere e salute animale



GLI SPONSOR DELLA SCUOLA
IMPORTANTI AZIENDE DEL SETTORE FOOD HANNO SCELTO COME PARTNER LA SCUOLA, CHE GRAZIE A LORO OFFRE AI PARTECIPANTI PRODOTTI DI QUALITÀ ECCELLENTE E LE MIGLIORI ATTREZZATURE DI CUCINA.

In collaborazione con:



DSGN ELEMENTI

Sponsor ufficiali:


















tescoma.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
NEFF COLLECTION BRAND STORE C/O DESIGNELEMENTI VIA LAZZARETTO 3 - 20124 MILANO (M1 FERMATA PORTA VENEZIA /M3 FERMATA REPUBBLICA) PER INFORMAZIONI SCRIVI A: info.scuoladicucina@mondadori.it OPPURE CHIAMA LO 02 75423300 IL MARTEDI E IL GIOVEDI DALLE 14:00 ALLE 18:00



VISITA IL SITO PER SCOPRIRE IL CALENDARIO COMPLETO DEI CORSI: scuoladicucina.it facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe







Si scaldano i fornelli per le ricette autunnali

LE LEZIONI DEL MESE

25 OTTOBRE
19:00 - 22:00

Vellutate, zuppe e creme in versione gourmet

Chef Stefano Grandi

I brodi e i fondi, basi di cucina immancabili. Impariamo tutti i trucchi per prepararli, utilizzarli e conservarli

Vellutata di zucca, amaretti e crema di castagne

Zuppa etrusca con farro orzo e calamaretti cacciaroli

Crema riso e latte allo zafferano con marmellata di cachi

Zuppa di fagioli borlotti con pasta

Crema di patate uovo e pane croccante

30 OTTOBRE
19:00 - 22:00

Due cuori e un fornello

Chef Eva Golia

Una lezione pensata non solo per cucinare in coppia ma per comporre un menu, scoprire i segreti le tecniche di cucina e conoscere alla perfezione gli ingredienti

Risotto alla curcuma e pepe di Sichuan con terra di olive nere

Pollo con panatura al panko e parmigiano reggiano

Cremoso al pistacchio avvolto nella cialda con sciroppo al cioccolato e zenzero

5 NOVEMBRE
18:00 - 21:00

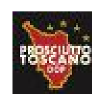
Salumi DOP e IGP

Chef Eva Golia

Ultimo appuntamento con i grandi salumi italiani protagonisti di eleganti piatti:

Tagliolini con crema di verza e listarelle di Prosciutto Toscano DOP; cialde di Parmigiano Reggiano con il Salame Brianza DOP, finocchietto e menta; quenelle di zucca con Coppa Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano e agresto; finger con Cotechino Modena IGP e salsa di mele

Oltre alle ricette e le degustazioni, tanti approfondimenti e curiosità per scoprire e conoscere queste eccellenze della salumeria con gli esperti di ISIT, Istituto Salumi Italiani Tutelati.








15 NOVEMBRE
19:00 - 22:00

I segreti del risotto

Chef Michele Maino

Una preparazione classica che si sposa con ingredienti sosprendenti:

Risotto ai tre funghi e spezie, mantecato al miso bianco

Risotto Venere al coriandolo, arachidi tostate e menta, mantecato all'olio di cocco

Risotto ai marroni canditi e Saint-Maure mantecato al burro di cacao

Risotto al salto con curcuma fresca e roquefort mantecato al ghee

22 NOVEMBRE
19:00 - 22:00

Dolci senza uova e senza burro

Chef Michele Maino

Vegani in famiglia? Nessun problema. Prepareremo delizie golose evitando l'uso di proteine animali

Cannolo di melanzana al cioccolato, ricotta di mandorle e limoni

Torta crudista alla crema e ai pinoli

Falso gelato di banane, halva e uvette al rum

Involtino di mele al ras el hanout, coulis di piccoli frutti





PHOTOSHOT/SINTESI (2)

Alla scoperta dell'oro verde

PREZIOSO E MILLENARIO, L'OLIO D'OLIVA È UN UNIVERSO AFFASCINANTE. LO RIVELIAMO CON UN VIAGGIO A PUNTATE

testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

È il condimento mediterraneo per eccellenza, ingrediente per tante ricette della nostra cucina, presenza imprescindibile nella dispensa di casa. Ma l'olio extravergine d'oliva è anche molto altro. Fin dall'inizio dei tempi ha avuto un ruolo fondamentale nella vita dell'uomo, per lo meno nel bacino mediterraneo. Dai miti greci alle usanze popolari di cui ancora si può trovar traccia nelle nostre campagne, fino ai tanti usi medicamentosi e curativi, l'olio ha tracciato un ininterrotto "filo verde" segnando in molti modi la storia quotidiana del nostro Paese. Basti pensare ai paesaggi italiani in cui gli olivi disegnano colline e pianure, tracciano confini, costeggiano laghi e litorali. Non si tratta soltanto di varietà paesaggistica: con oltre 500 cultivar (cioè "varietà di olivo", l'equivalente dei vitigni per il vino), l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo; un patrimonio fatto di profumi, sapori, differenti toni di amaro e piccante, che costituisce la grande ricchezza della nostra olivicoltura, assai apprezzata a livello internazionale. Si tratta anche, per contro, di una realtà estremamente frammentata, distribuita in una mirade di oliveti e frantoi spesso ancora a conduzione familiare, talvolta piccolissimi e dunque poco competitivi sui mercati internazionali. Eppure, grazie alle condizioni naturali, al paziente e costante lavoro di cura nei campi e all'uso attento delle più moderne tecnologie frantoiane, molti di questi produttori sono in grado di realizzare prodotti straordinari che, con le loro mille sfumature, sanno rendere unici sia i piatti più semplici ed essenziali sia le ricette più elaborate.

segue >

VIAGGIARE E DEGUSTARE

Cinque fine settimana alla scoperta dell'anima olivicola umbra con Frantoi aperti, l'evento organizzato dalla Strada dell'Olio Dop Umbria giunto alla XXII edizione. Oltre alle visite ai frantoi, in piena attività, ci saranno molte altre iniziative: concerti, brunch tematici, trekking tra gli olivi e degustazioni di olio extravergine nella cornice di antichi borghi dell'Umbria. **Dal 26/10 al 24/11,** www.frantoiaperti.net

Insomma, quello dell'olio d'oliva, che oggi celebriamo nella versione pura e pregiata dell'extravergine, ottenuta dalla spremitura meccanica delle olive e priva di difetti organolettici, è un universo vasto e affascinante, capace di raccontare infinite storie di olivicoltori, frantoiani, territori, tradizioni, innovazioni. Abituati come siamo a scegliere una bottiglia qualsiasi sullo scaffale, a versarne un "giro" veloce sui piatti o un poco di più in padella, finiamo per non conoscerlo abbastanza. Basterebbe fermarsi un attimo in più per cogliere gli aromi che escono dalla bottiglia appena aperta o per ricercare il suo tocco di volta in volta diverso: amaro o soave, piccante o amabile, in piena armonia con gli altri ingredienti o in piacevole contrasto. Senza dover necessariamente diventare esperti sull'olio, saperne di più potrà rivelarsi non solo utile ma anche molto interessante. Vogliamo insomma raccontare e approfondire le potenzialità di questo alimento e lo facciamo proprio da questo numero di novembre, il mese in cui si inizia a produrre l'olio nuovo.

LA LETTURA

Per una panoramica esaustiva e godibilissima sull'olio etravergine d'oliva, un manuale pratico dalla lettura scorrevole per conoscere meglio i luoghi dove crescono gli ulivi, le tecniche estrattive utilizzate e le grandi proprietà nutrizionali di quest'alimento. Ma anche gli aspetti storici e culturali del nostro olio e per orientarsi tra etichette, regolamenti e leggi. **Il Mondo dell'Olio Slow Food,** Manuali Slow, € 16,50.

SCELTI AD HOC...

Gli oli giusti per la nostra ricetta

Le Creve Garda Dop di P. Forelli, 500 ml, € 25, lecreve.com
Da olive Casaliva del lago di Garda, mediamente fruttato, elegante e fresco, con note di mandorla verde, mela e fiori.
Olio Extravergine Dop Umbria-Colli del Trasimeno Bio Frantoio Batta, 500 ml, € 12, frantoiobatta.it
Blend di varietà umbre deciso, ammorbidite da Leccino e Dolce Agogia, con note di mandorla, rosmarino e carciofo. Buon equilibrio di amaro e piccante.
Monocultivar Leccino Bio Pruneti, 500 ml, € 23,60, pruneti.it
Il Leccino del Centro Italia dà questo monocultivar toscano delicato, dal fruttato leggero, con note floreali e di mandorla fresca.



PANINI DOLCI CON OLIO AL ROSMARINO E ARANCIA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + I TEMPI DI LIEVITAZIONE
COTTURA 35 MINUTI
900 CAL/PORZIONE

600 g di farina 00 + quella per impastare – 200 g di uvetta già ammollata – 120 g di zucchero – 2 rametti di rosmarino – 8 g di lievito di birra fresco – 1 arancia non trattata – 1 dl di olio extravergine d'oliva – sale
per lo sciroppo:
100 g di zucchero

1 Tritate un rametto di rosmarino e scaldatelo in un pentolino con l'olio su fiamma bassissima. Spegnete e lasciate raffreddare.
2 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, sbriciolate al centro il lievito, unite lo zucchero, la scorza di arancia grattugiata, l'olio filtrato attraverso un colino e 1,5 dl d'acqua tiepida. Impastate, unite l'uvetta strizzata e un pizzico di sale. Impastate ancora per 10 minuti.
3 Formate una palla, mettetela in una terrina leggermente oliata coperta con la pellicola e lasciate lievitare per 90 minuti. L'impasto deve raddoppiare. Trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e formate tante palline da 80 g l'una.
4 Trasferitele su 2 teglie rivestite con carta da forno, incidetele con tagli a croce e lasciatele lievitare coperte per 40 minuti. Cospargetele con il rosmarino rimasto e cuocetele in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Intanto, versate lo zucchero e 1 dl di acqua in un pentolino, fate bollire, spegnete, fate raffreddare e spennellate i pani appena sfornati.



FOTO DI FELICE SCOCCIMARRO

Chianina VS Piemontese

UN GRANDE CONOSCITORE DI CARNE METTE A CONFRONTO PER NOI DUE INDISCUSSE ECCELLENZE ITALIANE. DALLA SCELTA DEI TAGLI GIUSTI AL LORO USO IN CUCINA

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Fabrizio Nonis (Bekér), ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



Non sbaglia chi dice Chianina uguale fiorentina e Piemontese uguale brasato e bollito misto. Però descrive soltanto la punta di un iceberg di carne dalla qualità strepitosa. Queste due razze bovine, vere e proprie eccellenze d'Italia, sono buone dalla lingua alla coda. La Chianina, che si alleva in Toscana e zone limitrofe, la troviamo già nei cortei trionfali degli Etruschi e dei Romani, simbolo di forza e di vittoria; la Piemontese, secondo alcuni studiosi, discende dallo zebù del Pakistan di circa 25.000 anni fa. Pur avendo origini diverse, sono piuttosto simili fisicamente. Hanno mantello molto chiaro, quasi bianco: tendente al frumentino quello della Piemontese e perlato quello della Chianina. L'imponente massa muscolare presenta in entrambe una bassa percentuale di grasso. Le differenze, che apprezziamo sul piano gastronomico, si devono alla diversità di ambiente e di alimentazione, oltre che alla selezione praticata dai produttori. Se la Chianina punta prima di tutto sulla bistecca, in particolare la fiorentina, la Piemontese è più votata alla versatilità

La diversità comincia al pascolo

I vitelli vengono allattati dalle madri e, dopo lo svezzamento, gli animali sono alimentati con foraggi freschi o fieno della zona; in aggiunta, per legge, è permesso l'uso di mangimi che, in genere, viene studiato e preparato dagli stessi allevatori. Questo lavoro è ciò che mantiene la diversità tra le due razze legandole strettamente al territorio. Però è molto oneroso e costoso in confronto a quello degli allevamenti intensivi di altre razze e ciò sta provocando un abbandono di queste due eccellenze, soprattutto della Chianina.

segue >





Il bravo macellaio ci spiega le differenze

Terminato il lavoro dell'allevatore, comincia quello del macellaio, un mestiere che non consiste solo nell'impacchettare la carne. Chi la vende deve conoscerla e consigliare come e quando usare al meglio un taglio o l'altro di entrambe le razze.

Prendiamio l'arrosto, per esempio: il macellaio spiegherà che la noce del quarto posteriore di Chianina ci assicura un risultato superlativo. Magari vi consiglierà il girello di spalla di Chianina per il vitello tonnato, che va preparato incidendolo leggermente lungo i lati in modo che non si arricci in cottura; e vi suggerirà anche di arrostirlo invece che bollirlo per esaltare ulteriormente le peculiarità di questa carne.

Della Piemontese, una buona macelleria vi proporrà il cappello del prete, ricco di collagene, per uno spezzatino o un brasato di consistenza e gusto inarrivabili. O il "ragno", un taglio poco conosciuto perché è difficile da ricavare, che si trova all'interno della coscia adiacente all'anca; si chiama così perché il reticolo di filamenti di grasso sembra una ragnatela e consente una cottura alla piastra spettacolare.

Sfumature diverse anche nel quinto quarto

Come avrete notato, non abbiamo ancora parlato del filetto o del lombo, i tagli più pregiati e anche i più richiesti. Io penso che chi lavora la carne debba aiutare il cliente a scegliere anche altro, dalle parti meno pregiate fino al quinto quarto. Se impariamo a mangiare tutto quanto ci offrono queste razze, oltre a favorirne la sopravvivenza e la continuità, seguiamo anche la scelta etica di non sprecare niente. Neppure le ossa, che in entrambe sono semisottili e ricche di un midollo perfetto per l'osso buco alla milanese o un risotto alla piemontese.

Al termine della tenzone

In fondo a quella che potremmo definire "catena gastronomica" ci siamo tutti noi quando stiamo a tavola. Se non si ha una conoscenza approfondita della materia, all'acquisto conviene puntare sul vitellone, il maschio di età inferiore ai due anni. Una carne splendida: rossa, soda, elastica, succulenta. Sia Chianina che Piemontese sono leggermente marezzate da venature di grasso che conferisce gusto, sapore e morbidezza incomparabili. Se nel caso del vitellone, un capo giovane, la parte grassa deve essere di colore chiaro, quella del manzo, che supera i due anni, è bene che tenda al perlato; questa colorazione è garanzia di qualità perché dipende dal carotene e dai sali minerali contenuti nell'alimentazione fresca dei pascoli e quindi testimonia che gli animali sono stati molto all'aperto e allevati bene.

Nella tenzone tra i fan dell'una e dell'altra razza, ciascuno ha le sue buone ragioni. Ma se noi le usiamo entrambe non sbagliamo. Parola di Bekér.

A destra, Fabrizio Nonis, conosciuto dagli appassionati di cucina come Bekér, che in friulano significa macellaio. Su Gambero Rosso Channel conduce "Bekér on tour".

Cosa bisogna sapere dei tagli più usati delle due razze per scegliere il meglio e cucinarlo nel modo giusto

FIORENTINA CON FILETTO, LOMBO E OSSO A "T"
VIENE RICAVATO DALLA PARTE CENTRALE DELL'ANIMALE, NELLA ZONA FINALE DELLA LOMBATA. HA LA CARATTERISTICA DI MANTENERE UNITI FILETTO E LOMBO GRAZIE AL TIPICO OSSO A "T". LA CHIANINA VIENE ALLEVATA CON SPECIALE ATTENZIONE ALLA RESA DI QUESTO TAGLIO. UNA FIORENTINA DEVE PESARE TRA 1,2 E 2,5 KG E AVERE UNO SPESSORE TRA 4 E 8 CM. LA COTTURA IDEALE È ALLA GRIGLIA SU BRACE O SU PIASTRA DI GHISA.

SCAMONE
VIENE DETTO ANCHE CONTROFILETTO E SI RICAVA DAL QUARTO POSTERIORE NELLA ZONA VICINO ALL'ANCA. QUELLO DELLA PIEMONTESE, FORMATO DA OTTIME MASSE MUSCOLARI E CON UN BASSO CONTENUTO DI GRASSI È MOLTO TENERO E SAPORITO. PERFETTO PER RICAVARE MEDAGLIONI, BISTECCHE E ARROSTI, SI IMPIEGA ANCHE PER IL ROAST BEEF ALL'INGLESE E ALTRE RICETTE DI PREGIO.

REALE
QUELLO DELLA RAZZA CHIANINA È APPREZZATO PER IL SUO EQUILIBRIO TRA PARTE MAGRA E PARTE GRASSA. SI TROVA TRA IL COLLO E L'INIZIO DEL LOMBO ANTERIORE. È UN TAGLIO MENO NOBILE DELLA "SORELLA MAGGIORE", LA LOMBATA. PUÒ ESSERE DIVISO IN TRE PARTI: QUELLA PIÙ VICINA ALLA LOMBATA È OTTIMA PER LE BISTECCHE; QUELLA CENTRALE È ADATTA A RICETTE PREGIATE; LA PUNTA, PIÙ E RICCA DI GRASSO, È PERFETTA PER BOLLITI, BRASATI, STRACOTTI E BRODO.

CAPPELLO DEL PRETE O COPERTINA
È UN TAGLIO DEL QUARTO ANTERIORE, RICCO DI COLLAGENE, SPECIALMENTE NELLA PIEMONTESE. È DI FORMA STRETTA E ALLUNGATA (SIMILE A QUELLA DEL COPRICAPO DEI PRELATI DI RANGO, DA CUI PRENDE IL NOME) E SI RICAVA DALLA SPALLA. LA COMBINAZIONE TRA LA PARTE MAGRA E QUELLA COLLAGENOSA LO RENDE PERFETTO PER LE LUNGHE COTTURE. È INDICATO PER STRACOTTI E BRASATI DA CUCINARE CON VINI IMPORTANTI OPPURE PER I BOLLITI.

NOCE
PRENDE IL NOME DALLA FORMA A PALLA ALLUNGATA. SI RICAVA DALLA COSCIA NEL QUARTO POSTERIORE, DOVE SI SVILUPPA INTORNO AL FEMORE. È UNA CARNE DI PRIMA SCELTA MAGRA E TENERA. MOLTO APPREZZATA PERCHÉ SI TRATTA DI UNA TAGLIO POLIVALENTE; QUELLA DI CHIANINA SI USA TANTO PER ARROSTI E BRASATI QUANTO PER LA PREPARAZIONE DI BISTECCHE E FETTINE.

PUNTA DI PETTO
SI TROVA NEL QUARTO ANTERIORE, SOTTO IL COLLO E VICINO ALLA SPALLA. È COSTITUITA DA UNA PARTE MAGRA E UNA PIÙ GRASSA; QUEST'ULTIMA SI PUÒ ELIMINARE, MA È MEGLIO NON TOGLIERLA TUTTA PERCHÉ CONFERISCE MORBIDEZZA E SAPORE. QUELLA DI PIEMONTESE È IDEALE PER BOLLITO BRODO E PROLUNGATE COTTURE IN UMIDO.

FILETTO
È LA PARTE PIÙ NOBILE E PREGIATA DEL BOVINO E SI TROVA SOTTO LA LOMBATA NEL QUARTO POSTERIORE. È MOLTO TENERO E SUCCOSO PERCHÉ COSTITUITO DA MUSCOLI CHE LAVORANO POCO. SI TRATTA DI UN TAGLIO UNIVERSALE E DUTTILE, USATO IN RICETTE IMPORTANTI, DAL CARPACCIO AI TOURNEDOS, FINO AL FILETTO ALLA WELLINGTON.



BISTECCA FIORENTINA CON SALSA MEDITERRANEA E CHIPS DI PATATA AMERICANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
850 CAL/PORZIONE

1 fiorentina (Chianina) di 4 cm di spessore – 2 patate americane lunghe (1 kg) – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachide per friggere – sale in fiocchi – pepe
per la salsa 20 g di capperi sotto sale dissalati – 80 g di olive verdi denocciolate – 40 g di pomodori secchi sott'olio sgocciolati – 1 spicchio d'aglio – 15 g di foglie di basilico – 15 g di foglie di prezzemolo – 1,6 dl d'olio extravergine d'oliva

Piano Risani Marmi, tagliere L'Abitare, piatto Marmolove. Indirizzi a pagina 138

1 Tenete da parte l'olio e tritate tutti gli altri ingredienti della salsa; riuniteli in una ciotola, copriteli con l'olio e mescolate bene senza aggiungere sale. Portate la carne a temperatura ambiente e ungetela leggermente d'olio. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine di 2 mm di spessore.
2 Scaldate bene una padella di ghisa e cuocete la fiorentina 7 minuti per lato girandola senza bucarla. Toglietela dalla padella e fatela riposare coperta con un foglio di alluminio per 14 minuti. Conditela con poco sale in fiocchi e pepe.
3 Mentre riposa la carne friggete le chips di patata americana nell'olio bollente, poche alla volta, scolatele su carta assorbente da cucina e spolverizzatele con poco sale in fiocchi. Servite la fiorentina con la salsa e le chips.





MEDAGLIONI CON SALSA DI ACCIUGHE, ORIGANO E POMODORI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 12 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

4 fette di scamone (Piemontese) di 1 cm di spessore (circa 160 g ciascuna) – **farina** – **olio extravergine d'oliva** – **40 g di acciughe sott'olio sgocciolate** – **400 g di pomodorini ciliegia** – **4 pomodori secchi sott'olio sgocciolati** – **qualche rametto di origano secco** – **2 dl di vino bianco secco** – **sale**

1 Infarinate leggermente le fette di scamone. Scaldate 4-5 cucchiai d'olio in una larga padella antiaderente e rosolate la carne a fiamma vivace, finché risulterà ben dorata su entrambi i lati. Togliete i medaglioni dalla padella e teneteli da parte coperti in un piatto.
2 Lavate i pomodorini e tagliateli a metà, tritate i pomodori secchi, trasferiteli entrambi nella padella con le acciughe e fate cuocere per circa 2 minuti a fuoco vivace schiacciando le acciughe con un cucchiaio di legno per facilitarne lo scioglimento. Quando i pomodorini cominciano ad appassire, rimettete la carne nella padella, fatele riprendere calore e sfumate con il vino bianco.
3 Salate leggermente e profumate con un po' di origano. Proseguite la cottura per altri 2-3 minuti finché il vino si sarà leggermente assorbito e avrete ottenuto un sughetto denso. Spolverizzate con altro origano e servite.

Piano Risani Marmi, padella Staub.
Indirizzi a pagina 138



TAGLIATA CON SCALOGNI E FINFERLI AL TIMO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

1 costata di reale (Chianina) di 4 cm di spessore – 16 scalogni medi – 1,5 dl di vino bianco secco – 2 dl di brodo caldo – 500 g di finferli – 2 spicchi d'aglio – un mazzetto di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Portate la costata a temperatura ambiente. Pulite i funghi, lavateli e scolateli. Sbucciate gli scalogni. In una padella antiaderente, scaldate 4 cucchiai d'olio, unite gli scalogni e saltateli a fuoco vivace per 2 minuti. Sfumate con il vino e, quando è evaporato, bagnate con 1 dl di brodo e abbassate la fiamma. Unite qualche rametto di timo, regolate di sale, pepate e proseguite la cottura per 10-12 minuti mescolando di tanto in tanto. Gli scalogni dovranno essere al dente.
2 In un'altra padella, scaldate 4 cucchiai d'olio con gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati. Unite i funghi e rosolateli a fuoco vivace per 5 minuti. Bagnateli con il brodo rimasto, unite qualche rametto di timo, salate e pepate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 10-12 minuti.
3 Nel frattempo, scaldate molto bene una padella antiaderente; quando è calda appoggiatevi la costata sull'osso e cuocetela per 5 minuti tenendola in verticale; quindi continuate la cottura della carne girandola ogni 2 minuti (in tutto 7 minuti per lato) senza bucarla. Trasferite la costata su un piatto, copritela con un foglio di alluminio e fatela riposare per 14 minuti, quindi salate e pepate. Staccate l'osso, affettatela e accompagnatela coi funghi e gli scalogni.

Piano Risani Marmi, tagliere L'Abitare, piatto Marmolove. Indirizzi a pagina 138

STRACOTTO AL BAROLO CON IL LARDO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 3 ORE
680 CAL/PORZIONE

1,2 kg di cappello del prete (Piemontese) – 60 g di lardo – 120 g di cipolla rossa pulita – 100 g di coste sedano verde mondate – 80 g di carote pelate – 2 dl di brodo di carne – 7,5 dl di Barolo – olio extravergine d'oliva – 2 chiodi di garofano – 2 foglie di alloro – sale – pepe in grani

1 Tritate grossolanamente le verdure. Tritate il lardo. Scaldate 5 cucchiai d'olio in una pentola di ghisa e sigillate bene la carne rosolandola su tutti i lati. Sfumatela con un mestolo di Barolo e, quando il vino è evaporato, unite il lardo, le verdure, 4 grani di pepe, i chiodi di garofano e le foglie di alloro. Rosolate per qualche minuto mescolando spesso e bagnate con il brodo caldo.
2 Dopo 20 minuti, unite il vino rimasto e regolate di sale; abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura a pentola coperta per 2 ore e 30 minuti girando la carne ogni 30 minuti e unendo poco brodo o acqua calda se il fondo si asciuga troppo.
3 Dieci minuti prima del termine della cottura, eliminate l'alloro e gli aromi, regolate di sale e pepate. Quindi togliete la carne, affettatela e servitela con le verdure. In alternativa, potete frullare il fondo di cottura privato di alloro e aromi con un frullatore a immersione e servire lo stracotto irrorato con il sughetto così ottenuto.



ARROSTO CON PORCINI E CASTAGNE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

1 kg di noce posteriore (Chianina) – 20 castagne secche morbide o precotte – 500 g di porcini – 1,5 dl di vino bianco secco – 1,5 dl di brodo – salvia – rosmarino – olio extravergine d'oliva – 30 g di burro – 1 spicchio d'aglio – sale – pepe

1 Legate la carne con spago da cucina. In una padella antiaderente, scaldate 4 cucchiai d'olio e il burro e rosolate la carne a fuoco vivace su tutti i lati girandola con 2 palette di legno finché avrà raggiunto un bel colore dorato. Sfumatela con il vino, poi trasferitela con il fondo di cottura in una teglia da forno, unite 2 ciuffi di salvia e 2 rametti di rosmarino, bagnatela con un mestolo di brodo caldo, copritela con un foglio di alluminio e infornatela a 200° per circa 70 minuti girandola di tanto in tanto e bagnandola con altro brodo se il fondo di cottura si asciuga troppo.

2 Mentre l'arrosto è in forno, pulite i funghi, tagliate a fette di 1 cm di spessore quelli più grandi e a metà quelli piccoli. Scaldate 4 cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a fettine in una padella antiaderente e rosolatevi i funghi, a fuoco vivace per 2-3 minuti. Unite le castagne, bagnate con 1 mestolino di brodo, profumate con un rametto di salvia e uno di rosmarino, cuocete per 5 minuti a fuoco moderato. Regolate di sale, pepate, spegnete e tenete in caldo.

3 Circa 10 minuti prima del termine della cottura, trasferite castagne e porcini nella teglia con la carne; eliminate il foglio di alluminio, salate, pepate. Infine, fate riposare l'arrosto coperto con l'alluminio per 10 minuti fuori dal forno, quindi affettatelo e servitelo con il contorno.

Piano Risani Marmi.
Indirizzi a pagina 138





BOLLITO DI PUNTA DI PETTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORA E 30 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

1,8 kg di punta di petto (Piemontese) – 1 cipolla rossa – 2 cuori di porro (solo la parte bianca) – 1 grossa carota – 2 coste di sedano – 2 rametti di timo – 2 foglie di alloro – 1 rametto di prezzemolo – 1 cipollotto – 2 chiodi di garofano – sale grosso – 4 grani di pepe

1 Mondate tutte le verdure. Legate i cuori di porro con le foglie di alloro, il timo e il prezzemolo. Mettete carote, sedano e cipolle, il mazzetto aromatico, i chiodi di garofano, il pepe e 1 cucchiaio di sale grosso in una pentola molto capiente con 3 l di acqua e portate a ebollizione.
2 Unite la carne (se è un pezzo troppo grosso tagliatelo a metà), coprite la pentola e cuocete a fuoco molto basso per circa 2 ore e 30 minuti.
3 A fine cottura, aggiungete al brodo il cipollotto affettato finemente. Scolate il bollito, fatelo riposare per circa 2-3 minuti, spolverizzatelo con sale grosso e servite.

Piano Risani Marmi.
Indirizzi a pagina 138

HOME MADE WITH LOVE

Dalla cucina alla tavola, nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai tantissimi accessori di cui non potrai più fare a meno. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

contenitori termici
per bevande e alimenti
CONSTANT

tescoma®



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546

la passione in cucina.



Risotto con gamberi, timo e Amaretti La Sassellese

Ricetta SENZA GLUTINE*

Ingredienti (per 4 persone)
400 g di gamberi freschi
1 l di bisque di gamberi
1 cipollotto
30 g di Parmigiano Reggiano grattuggiato
40 g di burro
olio q.b.
timo fresco q.b.
sale q.b.
8 Amaretti morbidi LA SASSELLESE



1. Sgusciare i gamberi, privandoli del budellino interno.
2. Prendere un cipollotto fresco, tagliarlo molto finemente e soffriggere con un filo d'olio in padella. Aggiungere il riso, farlo tostare e ricoprire successivamente con il brodo di bisque. Mescolare continuamente per amalgamare al meglio e ottenere un perfetto risotto all'onda. Il brodo di cottura dovrà sempre coprire completamente il riso.
3. Sbriciolare alcune foglie di timo, tritare i gamberi freschi e versare il tutto poco prima di mantecare il riso a fuoco spento. Aggiungere poi sale, una noce di burro freddo e un cucchiaio di Parmigiano Reggiano.
4. Impiattare e aggiungere gli **Amaretti morbidi La Sassellese** tagliati in quattro e decorare infine con qualche foglia di timo.

Ricetta dello chef Mattia Poggi

**previa verifica della dicitura "senza glutine" su tutte le confezioni degli ingredienti utilizzati*



Partecipa anche tu al grande concorso!

Acquista uno dei prodotti **La Sassellese** per la tua **colazione, merenda o momento speciale** e potrai vincere una vera e propria ventata di premi: in palio 96 buoni **Decathlon e Ikea** tramite **instant win** e con l'estrazione finale **5 biciclette Olmo** e un **soggiorno per due persone in Alto Adige con volo in mongolfiera.**



GIOCA SU: www.vincialvolosassellese.it

SOGGETTO PROMOTORE: La Sassellese
CONCORSO VALIDO: dal 1/4/2019 al 31/3/2020
MONTEPREMI: € 9.579,72 i.i.
REGOLAMENTO SU: www.vincialvolosassellese.it

  www.sassellese.it

Coppie perfette

INGREDIENTI, CIBI, PREPARAZIONI CHE CON CHICCHI E TAZZINA CREANO INTESE MOLTO SPECIALI O SI TRASFORMANO IN GRANDI NOVITÀ

di Daniela Falsitta, in collaborazione con Accademia Vergnano



Come tutti i grandi ingredienti anche il caffè ha i suoi compagni preferiti. Alcuni abbinamenti fanno parte della tradizione, altri sono più originali, molti forse restano ancora da scoprire. Del primo tipo sono la panna e il cioccolato, che si miscelano in tazze corroboranti e golose: dal bicerin torinese alla granita siciliana, dall'Irish Coffee al caffè viennese. Anche l'espresso non disdegna l'accompagnamento del cioccolato: il quadratino più indicato è quello fondente, che si accosta al sapore del caffè senza modificarlo. Attenzione però: non tutti i tipi di fondente sono ideali, quelli con una percentuale di cacao troppo elevata rischierebbero di rendere il gusto amaro del caffè ancora più amaro. In alcuni bar eleganti, sono i biscotti a completare il godimento dell'espresso o di un caffè filtrato: potete imitarli a casa, scegliendo tra frollini, sablé o biscotti farciti. La dolcezza però non dovrebbe essere eccessiva; perfette sono le note floreali del miele o quelle fruttate di agrumi ed essenze tostate.

In pasticceria sa farsi valere

L'arte dolciaria conosce bene il caffè come ingrediente e ci fa scoprire che, oltre alla sua forma liquida (insostituibile per il tiramisu), oltre ai gelati e alle creme, sono ottimi anche i suoi chicchi, sia macinati che interi. Con una polvere di caffè si può dare consistenza e un tocco di amaro ai dolci cremosi, alle pesche sciroppate e ripiene, a una torta soffice di cioccolato o a un burroso fondant mentre soprattutto i chicchi più piccoli, detti caracolito, si prestano a finire sotto i denti interi con un piacevole effetto "cruncy".

Da dosare anche in primi e secondi

È nella cucina salata però che questo ingrediente sta dando nuove ispirazioni gourmet. Meglio di altre spezie il caffè sa correggere ed esaltare i sapori che lo circondano. "Purché non si esagerino le dosi", fa notare Carolina Vergnano, della storica torrefazione torinese, "nelle marinature di carni e pesci di sapore intenso o nelle salse per gli arrosti, ha il dono di sgrassare, aggiungere una piacevole sfumatura tostata e un tocco di acidità agli ingredienti più delicati". E poi vale la pena provarlo con gli ortaggi dolci, come zucca e carote, con i risotti ai formaggi (cui consente di esprimere le singole caratteristiche), con la cacciagione, nonché nell'impasto del pane e della pasta fatti in casa.



PAVLOVA AL CAFFÈ

ricetta di Csaba dalla Zorza per Caffè Vergnano

Mescolate 200 g di zucchero e 200 di zucchero a velo, unitene metà a 200 g di albumi (circa 6) e montate a neve. Setacciate il resto dello zucchero sul mix e amalgamate delicatamente. Trasferite in una sac à poche e formate 8 nidi su una placca ricoperta di carta da forno, infornate a 105° per 80 minuti, aprite lo sportello e fate raffreddare 45 minuti. Portate a bollore 420 ml di latte, unite 80 ml di espresso forte e togliete dal fuoco. Montate 3 tuorli con 130 g di zucchero, unite 45 g di farina e amalgamate con 5 cucchiai di caffelatte caldo. Mettete il composto nella casseruola del latte, amalgamate e cuocete pochi minuti, mescolando per ottenere una crema densa. Una volta freddo, distribuite nei nidi con panna montata, frutta e zucchero a velo. Per 8 persone.

Rossese di Dolceacqua

VINO LIGURE DALLE NOTE MARINE E DAI SENTORI DI BOSCO, BEN SI ACCOMPAGNA A PIATTI DI PESCE, DI VERDURE E DI CARNE, MEGLIO SE OVINA O CAPRINA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

con il pesce

LA VOCAZIONE DEL ROSSESE VERSO LA GASTRONOMIA DI MARE SI REALIZZA NEI PIATTI PIÙ ELABORATI, COME LO STOCCAFISSO, LE ZUPPE MEDITERRANEE O I MOLLUSCHI CUCINATI CON UN SUGO DI UNA CERTA DENSITÀ. NEL CASO DEL POLPO AL COCCIO AL VINO IL COMPITO DI ACCOMPAGNARNE LA FIBRA CON LA STOFFA COMPOSITA DI CORPO E ALCOL E CON LA VENA SALINA DELLE SENSAZIONI FINALI, IDEALE COMPENDIO PER RILANCIARE IL DESIDERIO DEL BOCCONE SUCCESSIVO.

Alpicella di Rosmarinus
DEI TRE VINI SCELTI PER QUESTO PIATTO È QUELLO CHE POTREBBE SUBIRNE LA FORZA, ANCHE SE È IL ROSSESE PIÙ ABILE A SEGUIRE LA VARIETÀ MEDITERRANEA DEGLI INGREDIENTI E ACCOMPAGNARLI IN UNA FUSIONE COMPOSITA E DINAMICA. E NON IMPORTA SE L'IMPRONTA MARINA DEL POLPO ALLA FINE PREVALE.

Poggio Pini di Tenuta Anfosso
È UN ROSSESE SENSIBILE ALLA CUCINA DI MARE, MAGARI NON SU RICETTE DELICATE, VISTA LA SUA STOFFA DAL TRATTO IRREGOLARE. MEGLIO SU UN PIATTO COME IL POLPO AL COCCIO, AL QUALE IL POGGIO PINI DEDICA LA PROPRIA INTEREZZA E S'INSERISCE NELLA COMPLESSA RICCHEZZA DEL SAPORE.

Migliarina di Az. Agr. Rondelli
È UN ROSSESE VIVIDO ED EQUILIBRATO. IL POLPO AL COCCIO GLI OFFRE L'OPPORTUNITÀ DI FAR VALERE LA SUA LINEA TANNICA SENZA FORZARE LA FIBRA DEL MOLLUSCO, PER CONCENTRARE LA MODERATA VENA ALCOLICA SULLA DENSITÀ DEL SUGO E SUL PERSISTENTE GUSTO DI MARE.



POLPO ALLA MAGGIORANA
pag.52

Succo di Roccia è il significato del nome Rossese. Deriva da "rocese" e rimanda alle pietre dei muretti a secco, ai pendii scoscesi terrazzati e non al colore rosso del vino. È un vitigno autoctono, diffuso da sempre nella Riviera di Ponente. Nonostante l'eugenetica viticola in voga nell'ultimo ventennio, sono ancora presenti diversi ecotipi locali. Tale varietà rende complesse le pratiche sanitarie e di cura - ogni pianta vuole le sue attenzioni specifiche -, ma nello stesso tempo genera nei vini migliori un'avvincente espressività. Il colore del Rossese di Dolceacqua non è concentrato, la tonalità rubino è accompagnata da sfumature granata più evidenti con la maturità. Il suo profumo possiede una generosa ampiezza dalla quale cogliamo sentori di fragolina di bosco, di lampone, di rosa e le inconfondibili note marine; può capitare che si trovino lievi sentori animali e sfumature di spezie.È poco tannico, gentile e fervido. Lo svipuppo gustativo si distingue per la scia minerale, salina e concreta; il retrogusto amarognolo mette in risalto un ritorno di rabarbaro che tiene desta la bocca.

Il suo campo gastronomico preferito è ricco di vegetali, soprattutto se elaborati, così come di pesce dalla complessa ricchezza di sapore. Infine la carne ovina, caprina o di vitello dalla grassezza moderata. Il calore dell'alcol e il retrogusto amarognolo hanno il compito di governare i condimenti, a patto che non siano troppo intensi.

segue >



anima veg

I VEGETALI CUCINATI, DAL SAPORE TENDENTE ALL'AMARO O AL DOLCE, SONO L'AMBITO NEL QUALE SI AFFERMA IL VERSATILE EQUILIBRIO DEL ROSSESE, SOPRATTUTTO IN RICETTE CON LATTICINI, FORMAGGI E UOVA. ALL'ERBÙN SERVE UN VINO DAL PASSO SOAVE MA DETERMINATO, IN MODO DA EVIDENZIARE LA FUSIONE CON GLI INGREDIENTI PIÙ SAPIDI E CHIUDERE L'ACCOSTAMENTO IN LEVARE.

Luvaira di Maccario Dringenberg
LA PRIMA QUALITÀ DI QUESTO ROSSESE È LA REGOLARITÀ ESPRESSIVA: LE SENSAZIONI FLUISCONO SENZA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ E PERMETTONO DI AFFRONTARE E COMPRENDERE LA RELAZIONE DEGLI INGREDIENTI, QUASI FOSSERO CUCITI DA UN FILO INVISIBILE, TANTO DA RESTITUIRNE LA FRAGRANTE UNITÀ.

RLP di Le Rocche del Gatto
ROSSESE DUTTILE E IMMEDIATO, ROMPE LA CONSUETUDINE IMPERIESE E SI PRESENTA MENO COMPLESSO E ANIMATO DA FRAGRANZE GIOVANILI. IL SUO CORPO MODERATO COGLIE LA FACILITÀ DI CONSUMO DELL'ERBÙN, NE SOSTIENE LA ROTONDA COMPOSTEZZA E LASCIA IN BOCCA UN RICORDO CROCCANTE E DILATATO.

Beragna di Ka* Manciné
ROSSESE SCHIETTO DAL PASSO DECISO E TERRAGNO, IL BERAGNA HA IL POTERE DI DEDICARSI ALLA PARTE CONDITA, UNTA E GRASSA DELL'ERBÙN, NE ATTRAVERSA LA STRATIFICAZIONE, PORTA IN PRIMO PIANO LA ZUCCA CON LA SUA MORBIDA DOLCEZZA E CREA UN RAFFINATO EQUILIBRIO, SAPOROSO E TATTILE.

ERBÙN

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

800 g di zucca –1 porro – 2 dl di latte – 1 uovo – 30 g di farina di mais fioretto – 50 g di parmigiano reggiano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe <u>per la pasta</u> 200 g di farina 00 – olio extravergine d'oliva – sale

1 Fate un impasto morbido con la farina, 3 cucchiai d'olio, una presa di sale e 1,2 dl d'acqua tiepida. Copritelo con la pellicola e fate riposare per 30 minuti.
2 Mondate gli ortaggi, tagliate la zucca a dadini e tritate il porro finemente. Scaldate 5 cucchiai d'olio in una casseruola e soffriggete il porro per 1 minuto, aggiungete la zucca, sale, pepe e versate il latte bollente. Proseguite la cottura fino a quando la zucca è cotta.
3 Lasciate intiepidire, sbattete l'uovo in una ciotola, aggiungete le verdure e amalgamate il parmigiano e un pizzico di sale. Stendete la pasta in una sfoglia di 2-3 mm di spessore, trasferitela nello stampo del diametro di 24 cm foderato con carta da forno bagnata e strizzata, fate aderire la pasta al fondo e alle pareti e bucherellatela con i rebbi di una forchetta, poi versatevi il composto di zucca.
4 Cospargetelo con la farina di mais fioretto, ripiegate i bordi di pasta verso l'interno, cuocete l'erbùn in forno già caldo a 180° per 45 minuti e servitelo tiepido.



La Valle Nervia e la Val Verbone, zone d'elezione dell'uva Rossese, sono due valli strette e allungate che si trovano nell'estremo ponente ligure. Si distendono parallele da sud a nord, vedono il mare e la montagna. I versanti sono ora coperti da una folta macchia mediterranea, ora stropicciati dai caratteristici terrazzamenti che, delimitati dai muretti a secco e da sempre coltivati a vite e a ulivo, testimoniano l'interazione plurisecolare tra il lavoro dell'uomo e la bellezza del paesaggio. Dolceacqua è il luogo simbolo di queste terre e si trova a sette km dal mare. Addentrarsi nei vicoli di questo paesino di duemila abitanti è come tuffarsi nel medioevo. Il castello Doria domina una cascata di case di pietra che scende fino alla riva del torrente. L'altro monumento è il possente, teso ed elegante Ponte Vecchio che scavalca la Nervia: fatto a "a schiena d'asino" è composto da un'unica campata, di lunghezza straordinaria per l'epoca di costruzione (XV secolo). Gli altri comuni della denominazione sono Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, oltre ad alcune frazioni di Vallecrosia e Ventimiglia. Alcuni di questi sono borghi di origine medievale ancora integri, luoghi tra i più suggestivi dell'intera Liguria e che, grazie alla loro posizione decentrata, si trovano fuori dalle rotte del turismo di massa.



con la carne

UNA DELLE PECULIARITÀ DEL ROSSESE È DI ESSERE POCO TANNICO, CARATTERISTICA CHE NON GLI IMPEDISCE DI MISURARSI CON LE CARNI. LA FIBRA DEGLI ANIMALI GIOVANI, COME QUELLA DELLA SPALLA D'AGNELLO, PERMETTE UN CONFRONTO PERENTORIO E SERRATO: IL VINO LIGURE FA VALERE L'AZIONE PULENTE DELL'ALCOL E NON DEVE FORZARE MAI LA MANO SULLA ROTONDA TENEREZZA DELL'INSIEME.

Bricco Arcagna di Terre Bianche
È UN ROSSESE DI RARA PERSONALITÀ CHE ESPRIME IN MODO DIDASCALICO LA MINERALITÀ DEL LUOGO DA CUI PROVIENE. TALE SENSAZIONE È INSERITA IN UNA STRUTTURA FERREA E ARTICOLATA, CONDIZIONE IDEALE PER AFFRONTARE LA SPALLA D'AGNELLO E ASSIMILARNE LA RADICALITÀ ODOROSA E GUSTATIVA.

Se... di Tenuta Selvadolce
NON ESIBISCE LA RAREFAZIONE DEI PRECEDENTI. QUESTO È UN ROSSESE DAL TESSUTO COMPATTO E TESO, SIN DAL COLORE S'INTUISCE IL SUO TONO SANGUIGNO, TANTO CHE NELL'ACCOSTAMENTO CON L'AGNELLO È PREVEDIBILE UNO SCAMBIO SERRATO SENZA ESCLUSIONE DI COLPI E, COM'È GIUSTO, SENZA VINCITORE.

Rossese di Testalonga Perrino
TRA GLI APPASSIONATI DELLA TIPOLOGIA È CONSIDERATO IL PIÙ SENSUALE E COMPLESSO: I PROFUMI GRADUALI E LA COMPLETEZZA DEL SAPORE CONSENTONO UN AVVICINAMENTO MENO DIRETTO ALLA CONSISTENZA DELLA CARNE OVINA, UN APPROCCIO CHE QUALIFICA IN MODO PIÙ CONVINTO L'ELABORAZIONE CONFIT.

SPALLA D'AGNELLO CONFIT ALLE ERBE

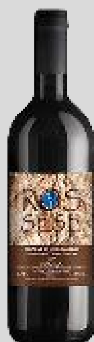
FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 3 ORE
750 CAL/PORZIONE

1 spalla d'agnello divisa in pezzi – 6 carote – 2 coste di sedano – 2 cipolle rosse – 2 spicchi d'aglio – 2,5 dl di brodo vegetale – 1 dl di Rossese di Dolceacqua – 4 foglie di salvia – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la purea 300 g di patate – 300 g di sedano rapa – mezzo limone – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate le verdure, tagliate 2 carote a dadini e tritate finemente le cipolle con le coste di sedano. Insaporite i pezzi di agnello con sale e pepe e rosolateli in casseruola con 4 cucchiai d'olio e gli spicchi d'aglio sbucciati.
2 Unite le verdure tritate e fatele rosolare per 5 minuti, versate il vino e lasciatelo evaporare un poco. Unite le carote rimaste intere, il mazzetto aromatico di salvia e rosmarino e il brodo bollente, coprite e infornate a 140° per 2 ore e mezza bagnando ogni tanto con il fondo di cottura.
3 Pelate le patate e il sedano rapa, lessateli in acqua salata in ebollizione per 20 minuti. Scolateli, schiacciateli grossolanamente con una forchetta, conditeli con una presa di sale, 3 cucchiai d'olio, il succo del limone e servite la purea ottenuta con la carne.

le nostre scelte

9 bottiglie: qualità, caratteristiche e abbinamenti con il cibo



Alpicella, Rosmarinus, Perinaldo (Im), 328 4639158, € 23
Il vigneto è a 450 metri su suolo calcareo; il vino ha un tocco salino, sviluppo leggiadro e non manca di consistenza, da sposare anche a una pasta condita con ragù di carne bianca.



Poggio Pini, Tenuta Anfosso, Soldano (Im), 0184 289906, € 19
Ha un equilibrio formidabile e sa evolversi nel tempo, facendo trapelare l'impronta del terroir; oltre che con piatti di mare elaborati è da provare su una frittura vegetale.



Migliarina, Azienda Rondelli, Camporosso (Im), 328 0348055, € 19
Rondelli è l'unico a vinificare questo vigneto esposto a nord; il profumo speziato si fonde con il sapore, il lieve tannino può sgrassare il sughetto di una scaloppina ai funghi.



Luvaira, Maccario Dringenberg, San Biagio della Cima (Im), 0184 289947, € 20
Il Luvaira è un vigneto centenario da cui nasce un Rossese dalla varietà odorosa, suggestiva ed esotica. La sapidità vellutata evoca paste al forno vegetariane.



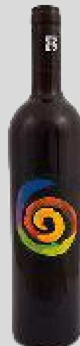
RLP, Le Rocche del Gatto, Albenga(Sv), 348 2627094, € 16
I vigneti sono sulle colline dell'entroterra di albenga, coltivati con due biotipi, il rossese di Ventimiglia e il rossese di Campochiesa. Il vino è rarefatto e fresco, di duttile immediatezza.



Beragna, Ka* Manciné, Soldano (Im), 339 3965477, € 16
Il Beragna è un vigneto con alberelli di 100 e più anni (si parte dal 1872); il vino sa di macchia mediterranea, la sua intensità terrosa apre anche alle lumache alla ligure.



Bricco Arcagna, Terre Bianche, Dolceacqua (Im), 0184 31426, € 25
Il vigneto è a 350 metri s.l.m., esposto a sud est, e conta su alberelli secolari; il vino è caldo e succoso, la sua energia tiene insieme mare e terra e si esalta nell'accostamento col cibo.



Rosso se..., Tenuta Selvadolce, Bordighera (Im), 349 2225844, € 26
La vigna è esposta a sud, in un anfiteatro che la protegge dai venti, ai piedi del monte Caggio; le sue viti centenarie donano un Rossese speziato e profondo, per ricette importanti.



Testalonga, Antonio Perrino, Dolceacqua (Im), 0184 206267, € 18
Le note di confettura, agrumi e fragole, si alternano alla veracità terragna; la grinta dell'acidità e l'accenno tannico ne fanno un perfetto Rossese da carne.

consigli pratici

Per il sommelier che è in voi PER APPREZZARE LA DELICATEZZA DEI PROFUMI E GODERE DELL'EQUILIBRIO TRA IL CORPO MODERATO, LA SAPIDA LUNGHEZZA E LA GENEROSITÀ ALCOLICA, IL ROSSESE DI DOLCEACQUA VA APERTO AL MOMENTO E SERVITO A 14° IN UN CALICE SLANCIATO, DI MEDIA CAPIENZA, CON LA CARATTERISTICA FORMA CHE CONVERGE VERSO L'ALTO. LE VERSIONI "BASE" DELLE MIGLIORI AZIENDE POSSONO AFFINARSI TRA I DUE E I QUATTRO ANNI, A SECONDA DELLA BONTÀ DELLE ANNATE. I VINI OTTENUTI DAI MIGLIORI VIGNETI DEL TERRITORIO, COMPOSTI DI SOLITO DA VITI PIÙ VECCHIE, HANNO UN MAGGIORE POTENZIALE DI COMPLESSITÀ E POSSONO EVOLVERSI FINO A QUINDICI ANNI E, IN TALUNI CASI, SUPERARE I VENTI.



POLPO ALLA MAGGIORANA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

1 polpo da 1,5 kg già pulito – 200 g di cipolle rosse – 1,2 dl di Rossese di Dolceacqua – 1 limone – 4 rametti di maggiorana – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

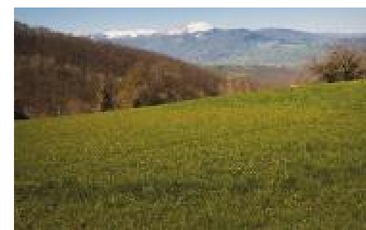
1 Staccate i tentacoli del polpo, eliminate la pelle anche dalla testa, facendo scorrere la lama del coltello tra la polpa e la pelle, e tagliate tutto a tocchetti. Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi; scaldate 4 cucchiai d'olio in una casseruola di coccio, unite le cipolle e lasciatele stufare dolcemente per 5 minuti.
2 Aggiungete i tocchetti di polpo, cuoceteli su fiamma bassa per 5 minuti, regolate di sale e unite le foglioline di 2 rametti di maggiorana tritati. Versate il vino, abbassate la fiamma al minimo, coprite la casseruola con il suo coperchio e proseguite la cottura per 90 minuti, unendo a metà cottura 1 dl di acqua bollente.
3 Spegnete il fuoco, versate 1 cucchiaio di succo di limone filtrato, profumate con una macinata di pepe, aggiungete la maggiorana rimasta e servite.

VIAGGIO ALL'ORIGINE DEL PARMIGIANO REGGIANO

IN QUANTO PRODOTTO DOP, NASCE IN UN TERRITORIO SPECIFICO CHE VA BEN OLTRE IL CONCETTO GEOGRAFICO. PARLIAMO DI VERO E PROPRIO "TERROIR"





Spesso nell'esame di un prodotto alimentare, il viaggio parte dall'assaggio. Qui inizia con un gusto sapido, armonico e persistente, quello di Parmigiano Reggiano. Basta una scaglia per sentire diffondersi nel palato un sapore inconfondibile, dato incredibilmente da **tre soli ingredienti naturali: latte, sale e caglio**. E il viaggio porta indietro nel tempo, a quando i monaci benedettini, nel Medioevo, inventarono la ricetta del Parmigiano Reggiano spinti dalla ricerca di un formaggio che avesse una caratteristica su tutte: quella di durare nel tempo, consentendo così al formaggio di conservarsi e di viaggiare in tutto il mondo. Oggi come allora **siamo nella zona di origine** che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno, per circa 10.000 Km2. Parmigiano Reggiano è un formaggio a **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, quindi devono avvenire qui la produzione del latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura, il confezionamento e la grattugiatura del formaggio.

Il nostro viaggio a ritroso ci porta a scoprire qual è il tipo di latte. Per la produzione di Parmigiano Reggiano, si utilizza **latte crudo prodotto esclusivamente nella zona di origine**. Si tratta di un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della **flora microbica autoctona**, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai foraggi, erbe e fieni del territorio che costituiscono il principale alimento delle bovine dedicate a questa particolare produzione. Infatti il Disciplinare di produzione prevede che almeno il **50% dei foraggi** sia prodotto dalla stessa azienda produttrice di latte, e almeno il 75% deve essere della zona d'origine. Su questo territorio poi è diffusa l'**erba medica**, che con la sua adattabilità all'ambiente montano aiuta a evitare lo spopolamento delle alture perché costituisce una fonte di reddito e richiede pochi mezzi meccanici per la coltivazione. Un'altra importante regola per l'alimentazione delle bovine imposta dal Disciplinare vieta l'uso di alimenti fermentati, spesso utilizzati per la produzione di altri formaggi. I produttori di Parmigiano Reggiano si sono sempre opposti ad adottare pratiche non naturali, pertanto, nella produzione di Parmigiano Reggiano, è assolutamente vietato l'uso di qualsiasi additivo. Queste norme così stringenti per l'alimentazione delle bovine sono importanti in quanto è proprio quello che le vacche mangiano a creare le basi per un latte di buona qualità e adatto ad essere trasformato in Parmigiano Reggiano. Per questo parliamo di vero e proprio "terroir", un habitat specifico in cui nasce Parmigiano Reggiano DOP, unico come lo conosciamo. Così il buono di tutto il territorio diventa il buono che mettiamo in tavola.



4 COSE DA SAPERE SU PARMIGIANO REGGIANO

- *Gli ingredienti per fare il Parmigiano Reggiano sono solo tre: latte, sale e caglio.*
- *Le sue caratteristiche: digeribilità, alto contenuto di calcio, assenza di lattosio.*
- *La stagionatura minima di ogni forma marchiata è 12 mesi e può arrivare anche oltre i cinque anni.*
- *Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela nato nel 1934 che associa i produttori.*



tostapane

IPERTECNOLOGICO, COLORATO E DI DESIGN, È L'EVOLUZIONE DI UN'ABITUDINE ANTICA QUASI QUANTO L'UOMO

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro

Dove c'è un tostapane c'è civiltà. Nel libro "*Pane Nostrum*" lo scrittore croato Predrag Matvejević racconta di come l'alimento più conosciuto e diffuso al mondo, il pane, abbia accompagnato l'essere umano nella sua evoluzione lungo i secoli. Per estensione potremmo dire che così come panificare, anche abbrustolire il pane è un'usanza che si perde nella notte dei tempi.

Da sempre l'uomo abbrustolisce il pane: inizialmente per ragioni di conservazione, poi per ragioni di gusto. Del resto, è un fatto che la trasformazione in cibo sensoriale avviene quando il semplice pane diventa pane tostato, profumato, scuro, rumorosamente croccante.

Non solo il pane tostato è antico quanto il mondo (la parola toast deriva dal latino tostum), ma unisce i popoli a tutte le latitudini: le distanze geografiche o culturali sono confini che svaniscono ogni volta che qualcuno infila una fetta di pane in un tostapane. Succede continuamente da un lato all'altro del globo: che sia per spalmarci sopra una bella dose di marmellata o per accompagnarci bacon e uova strapazzate, per guarnirla con avocado e gamberetti, burro e acciughe o più semplicemente con olio e pomodoro. Così la magia è servita.

La storia del tostapane è piuttosto recente. Alla fine del 1800 esistevano già utensili casalinghi per abbrustolire fette di pane, ma da un lato solo, e occorreva sorvegliare il procedimento per evitare che il lato interessato si bruciasse.

bello e possibile

Il tostapane è generoso: rallegra i grigi mattini lavorativi con le fette di pane calde, profumate e croccanti; scongela e scalda pizza, waffel, pandoro e panettone...

Nei primi anni del secolo scorso, la General Electric mise in commercio il primo tostapane elettrico e pochi anni dopo, nel 1919, l'operaio Charles Strite accessoriò il piccolo elettrodomestico con il timer. Successivamente venne incorporata la funzione sonora che avvisava con un allegro drin l'espulsione della fetta.

Fatto sta che in quegli anni, all'ampia diffusione del tostapane fece seguito la moltiplicazione del pane pretagliato a fette di produzione industriale, non sempre di ottima qualità. Oggi invece preparare un toast è un'arte come cucinare: gustoso, confortevole, veloce è perfetto servito per pranzo o a cena e anche come goloso snack spezzafame se tagliato a triangolini.

Moderno e versatile

Il tostapane di oggi nasce da una continua evoluzione tecnologica e di design. Si presta a molti usi: aiuta a scaldare anche fette di pizza, focacce, panettone o altri dolci. Proprio perché è uno degli elettrodomestici più diffusi nelle cucine del mondo, il tostapane non assolve solo una funzione tecnica - tostare, scaldare, scongelare - ma viene interpretato da creativi e designer come vero oggetto d'arredo, colorato e dalle forme sinuose, così bello da guadagnarsi la sfilata sul red carpet dei piani cucina. Da quelli aerodinamici degli anni '50 fino a questi ultra performanti di oggi con indicatori luminosi, programmi preimpostati, tostatura regolabile al secondo, centratura ed espulsione automatica della fetta, display LCD sensor touch... La civiltà può continuare indisturbata ad abbrustolire il proprio pane.

TOAST CON SALMONE AFFUMICATO E ZUCCA AL FINOCCHIETTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

8 fette di pane ai cereali – 250 g di zucca Delica senza buccia – 200 g di salmone affumicato – 200 g di formaggio Asiago – 10 g di finocchietto selvatico – olio extravergine di oliva – sale

1 Tagliate la zucca, a fettine, conditela con 2 cucchiai di olio e una presa di sale, poi cuocetela su una piastra per 2 minuti su ogni lato.
2 Trasferitela su un piatto e cospargetela con il finocchietto tritato. Tagliate anche l'Asiago a fettine sottili e dividete il salmone in 4 porzioni dello stesso peso.
3 Tostate leggermente le fette di pane e farcitele con le fettine di zucca e di formaggio Asiago; componete i toast, inseriteli nel tostapane fino a quando il pane è ben dorato, quindi distribuite in ogni toast il salmone affumicato e servite.



Nella foto in alto a sinistra, il tostapane "Artisan Palma" ha 2 scomparti, 7 livelli di doratura, funzione scongelamento e tiene in caldo i bagel. **KitchenAid, € 299**

utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Ha griglie e scomparti più grandi del 10% per tostare anche fette più spesse a 7 livelli di doratura. **Philips, € 49,99**



Porta la firma di Dolce&Gabbana "Sicily is my Love" con 6 livelli di doratura e 3 programmi preimpostati. **Smeg, € 499**


In acciaio inox, disegnato da Stefano Giovannoni, è dotato di griglia per scaldare brioche, panini e focacce. **Alessi, € 260**


Tosta fino a 4 fette in contemporanea con 4 livelli di doratura, scongela e riscalda e ha display LCD. **Caso Design, € 149**


La regolazione elettronica progressiva del grado di tostatura completa i 6 livelli preimpostati di doratura. **De'Longhi, € 65**


Tostatura regolabile al secondo, vani XL, griglia scaldapanini in dotazione, display LCD. **Electrolux, € 79,90**


Cuoce, scongela, riscalda. Ha 6 livelli di doratura, 2 pinze in acciaio inox e vassoio raccogli briciole. **Ariete, € 55**



prima visione

Sistema di riscaldamento a infrarossi con 8 livelli di tostatura; la doppia parete isolante in vetro è apribile per la pulizia interna. **Magimix, € 250**

INTERVISTA



Toast gourmet

"IL SEGRETO PER PREPARARE UN TOAST SUPERLATIVO STA TUTTO NEL PANE", CI CONFIDA GIOVANNA ALBERTI, RESPONSABILE DEL LABORATORIO PANE DELLO CHEF NIKO ROMITO CHE DA ANNI LAVORA SU IMPASTI E LIEVITAZIONI E HA APPENA APERTO UN NUOVO SPAZIO BAR E CUCINA A ROMA (SPAZIONIKOROMITO.COM).

CHE PANE SCEGLIERE?
"IL PANE IN CASSETTA DEVE ESSERE DI OTTIMA QUALITÀ E TAGLIATO A FETTE SPESSE, ALMENO 2 CM, IN MODO CHE ANCHE DOPO LA TOSTATURA IL PANE MANTENGA LA GIUSTA UMIDITÀ.

VOI COSA SERVITE?
IL TOAST CHE PREPARIAMO NEI NOSTRI LOCALI È FATTO CON PANE OTTENUTO DA GRANI ANTICHI ABRUZZESI SOLINA E SARAGOLLA E FARCITO IN MANIERA CLASSICA CON PROSCIUTTO COTTO DI NOSTRA PRODUZIONE E FORMAGGIO LEGGERMENTE STAGIONATO.

IDEE PER NUOVI TOAST?
CI SI PUÒ DIVERTIRE NELLA FARCITURA: TRA LE DUE FETTE SI POSSONO METTERE SPINACI E GORGONZOLA; OPPURE SI PUÒ TOSTARE UNA SOLA FETTA E GUARNIRLA CON TONNO E CARCIOFINI; E IN GENERALE VARIARE IN BASE ALLA STAGIONE I VEGETALI E UNIRE UN FORMAGGIO SAPORITO, MA ALLO STESSO TEMPO MORBIDO PER ESSERE FACILMENTE FUSO DAL CALORE".

Paste con

ANTICHE NELLA FORMA, MODERNE NELLA SOSTANZA (FARINE DI FARRO, QUINOA, SEGALE, CECI E CASTAGNE) E NELL'ABBINAMENTO AI PIÙ RUSTICI SAPORI DI STAGIONE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

temporanee



TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON CIPOLLE AL FORNO, SALVIA E CANNELLA

pag.68



TAGLIOLINI DI CECI ALLA CHITARRA
CON PESTO DI CAVOLO NERO E TRIGLIE

pag.68

MALTAGLIATI DI SARACENO, ZUCCA E SPINACINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 20 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

275 g di semola rimacinata di grano duro (+ quella per la lavorazione) – 125 g di farina di grano saraceno – 300 g di zucca già pulita – 40 g di spinacini novelli – 50 g di nocciole sgusciate – 2 rametti di rosmarino – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Disponete i due tipi di farina a fontana sul piano di lavoro, formate al centro una fossetta e versate a filo 210 ml di acqua tiepida con un pizzico di sale: raccogliete con una mano la farina verso il centro e con l'altra continuate ad aggiungere l'acqua a poco a poco. Iniziate ad amalgamare gli ingredienti e impastate fino a ottenere una palla liscia ed elastica; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
2 Intanto tagliate la zucca a fettine e fatela rosolare in una padella antiaderente con un filo d'olio, l'aglio sbucciato e i rametti di rosmarino; unite un pizzico di sale, pepe e cuocete fino a che sarà cotta, ma ancora consistente. Togliete dalla padella metà della zucca e proseguite la cottura per la restante, unendo un mestolino di acqua. Quando sarà tenera, trasferitela nel bicchiere del frullatore e riducetela in crema.
3 Stendete la pasta allo spessore di 2 mm sul piano di lavoro infarinato con il matterello (oppure passate la pasta attraverso i rulli dell'apposita macchina riducendo man mano lo spessore); ricavate poi dalle sfoglie tanti quadrati utilizzando una rotella tagliapasta a bordi lisci.
4 Tritate grossolanamente le nocciole e tostatele nella padella dove avete cotto la zucca (pulitela con un foglio di carta assorbente e ungetela ancora con un filo d'olio), quindi unite la zucca tenuta da parte e gli spinacini: lasciate sulla fiamma solo per pochi secondi. Cuocete i maltagliati in abbondante acqua bollente salata per 2-3 minuti e scolateli al dente: conditeli con la crema di zucca, poi unite il resto del condimento. Mescolate, completate con una macinata di pepe e servite.





CORZETTI DI FARRO,
CON CATALOGNA E SCORZA DI ARANCIA
pag.68

GARGANELLI DI SEGALE CON FINFERLI, FONDUTA DI ROQUEFORT E BRICIOLE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 20 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

300 g di farina di grano tenero tipo 1 (+ quella per la lavorazione) – 100 g di farina di segale – 4 uova – 200 g di finferli – 1 spicchio d'aglio – 40 g di burro – 80 g di roquefort – 50 ml di latte – 2 rametti di rosmarino – 2 fette di pane rustico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Disponete a fontana le farine sul piano di lavoro; unite le uova sbattute a parte in una ciotola, un pizzico di sale e iniziate ad amalgamare. Impastate fino a ottenere una palla liscia, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare 30 minuti.
2 Frullate la mollica del pane con gli aghi del rosmarino, sale, pepe e 20 g di burro; fate tostare le briciole in una padella e tenetele da parte.
3 Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato in sfoglie di circa 2 mm con il matterello, tagliatele a quadrati di 4 cm di lato con una rotella a bordi lisci; mettete 2 quadrati per volta sul "pettine" per garganelli, sistemandoli diagonalmente. Appoggiate l'apposito bastoncino sull'angolo esterno dei quadratini e fatelo scorrere con una leggera pressione, in modo che la pasta si arrotoli (se non avete gli appositi strumenti, potete ottenere i maccheroncini avvolgendo i quadrati di pasta intorno al manico di un mestolo di legno).
4 Mondate funghi, tagliando a pezzi quelli più grossi, e rosolateli con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio sbucciato, salate e cuocete per 5-6 minuti. Sciogliete il roquefort con il burro rimasto e il latte. Lessate la pasta in acqua bollente salata, versatela nella padella con i funghi, condite con la fonduta di roquefort e guarnite con le briciole croccanti.

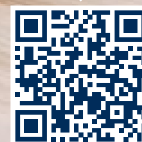


Scopri tutti i prodotti e le ricette su **www.nutrifree.it**











Con i Mix Nutrifree è *Amore a primo impasto!*

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Cucinare free non è mai stato più facile e divertente

Segui passo dopo passo le video ricette dolci e salate preparate con i mix Nutrifree e scopri tutti i segreti della cucina senza glutine e senza lattosio grazie ai consigli della nostra chef Emanuela Ghinazzi.

Tutte le tue ricette preferite ti aspettano su www.nutrifree.it

Trovi Nutrifree nei negozi specializzati, nelle farmacie e nei migliori supermercati d'Italia.



CAPUNTI DI QUINOA, CON VERZA, SALSICCIA E SALSA DI NOCI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 25 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

300 g di semola rimacinata di grano duro (+ quella per la lavorazione) – 100 g di farina di quinoa – 2 fette di pancarré – 125 ml di latte – 100 g di gherigli di noce – 200 g di foglie di verza – 200 g di salsiccia – 1 spicchio d'aglio – 1/2 bicchiere di vino bianco – sale – pepe

1 Miscelate i due tipi di farina in una grossa ciotola, aggiungete 225 ml di acqua tiepida e lavorate gli ingredienti fino a formare una palla liscia ed elastica; avvolgetela con la pellicola e lasciatela riposare 30 minuti.
2 Private della crosta il pancarré, sminuzzatelo e mettetelo a bagno nel latte per 10 minuti, quindi strizzatelo e trasferitelo nel frullatore con i gherigli di noce, lo spicchio d'aglio sbucciato, un pizzico di sale e pepe. Frullate fino a ottenere una salsa omogenea (diluite eventualmente aggiungendo un po' d'acqua).
3 Prelevate dalla pasta piccole porzioni e lavoratele sul piano di lavoro infarinato formando dei rotolini di circa 1/2 cm di spessore. Tagliate i rotolini a tocchetti lunghi circa 5 cm e ricavate i capunti: appoggiate sopra ciascun tocchetto indice, medio e anulare e trascinatelo sul piano di lavoro infarinato incavandolo in 3 punti.
4 Spellate la salsiccia, sbriciolatela e rosolatela nella padella senza aggiungere condimento. Sfumate con il vino e lasciate evaporare.
5 Portate a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola e tuffatevi la verza tagliata a stricioline. Dopo 3-4 minuti da quando l'acqua avrà ripreso il bollore unite anche la pasta. Scolate i capunti al dente e versateli nella padella con la salsiccia; condite con la salsa di noci preparata, mescolate bene e servite subito.









TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON CIPOLLE AL FORNO, SALVIA E CANNELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 25 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

320 g di farina di grano tenero tipo 1 (+ quella per la lavorazione) – 80 g di farina di castagne – 4 uova – 6 cipolle rosse medie – 2 foglie di alloro – 80 g di burro – 2 ciuffi di salvia – 1/2 cucchiaino da caffè di cannella in polvere – 30 g di parmigiano reggiano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Versate le farine a fontana sul piano di lavoro e create al centro una fossetta. Sgusciate le uova, uno alla volta, e fatele scivolare man mano al centro della fontana. Unite un pizzico di sale e sbattete leggermente le uova con una forchetta in modo da amalgamare i tuorli agli albumi. Mescolate con la punta delle dita incorporando a poco a poco la farina. Impastate per almeno 10 minuti, poi formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
2 Sbucciate le cipolle, affettatele e trasferitele sulla placca del forno rivestita con carta da forno. Salate, pepate, unite le foglie di alloro, un filo d'olio e infornate a 200° per 20 minuti, rigirandole un paio di volte.
3 Dividete la pasta in 4 porzioni, infarinatele sul piano di lavoro e passate ciascuna attraverso i rulli dell'apposita macchina, riducendo man mano lo spessore fino a ottenere una sfoglia sottile circa 2 mm. Ricavate quindi le tagliatelle sistemando nella macchina l'apposita trafila.
4 Sciogliete il burro con le foglie di salvia, la cannella, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
5 Intanto cuocete la pasta in acqua bollente salata per 2-3 minuti, scolatela al dente e trasferitela in una larga ciotola: unite le cipolle ancora calde (eliminate l'alloro) e il burro alla cannella e salvia. Completate con il parmigiano reggiano grattugiato e servite.

TAGLIOLINI DI CECI ALLA CHITARRA CON PESTO DI CAVOLO NERO E TRIGLIE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 10 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

280 g di semola rimacinata di grano duro (+ quella per la lavorazione) – 120 g di farina di ceci – 200 g di foglie di cavolo nero – 40 g di pinoli – 8 filetti di triglia – 1 spicchio d'aglio – 3 rametti di timo - olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Disponete la farina e la semola a fontana sul piano di lavoro, create un incavo al centro, salate e versatevi 210 ml di acqua tiepida. Impastate il tutto fino a ottenere una pasta liscia; formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.
2 Sciacquate e asciugate le foglie di cavolo nero, eliminate la costa centrale e scottatele per 3-4 minuti in acqua bollente salata; scolatele, raffreddatele sotto acqua fredda corrente e strizzatele bene; infine tritatele grossolanamente e raccoglietele nel bicchiere del frullatore a immersione con 1/2 spicchio di aglio, i pinoli, 4 cucchiai di olio e sale. Frullate fino a ottenere un pesto non troppo denso.
3 Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato in sfoglie di circa 2-3 mm di spessore, adagiatele sulla "chitarra", pressate con il matterello e ricavate i tagliolini (se non possedete l'attrezzo abruzzese, utilizzate l'apposita trafila della macchina per la pasta).
4 Strofinate una padella antiaderente con il mezzo spicchio di aglio rimasto e scaldatevi un filo di olio con 2 rametti di timo; unite i filetti di triglia privati di eventuali lische con una pinzetta e fateli rosolare 1-2 minuti per lato.
5 Intanto cuocete la pasta in abbondante acqua salata per 2-3 minuti e prelevate un mestolino di acqua di cottura per diluire un po' il pesto preparato. Scolate la pasta al dente, conditela con il pesto, aggiungete i filetti di triglia sfaldati, qualche fogliolina del timo rimasto, pepe e servite.

CORZETTI DI FARRO, CON CATALOGNA E SCORZA D'ARANCIA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 20 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

100 g di semola rimacinata di grano duro – 100 g di farina di grano tenero tipo 1 – 200 g di farina di farro – 1 uovo – 300 g di catalogna – 1 arancia non trattata – 1 spicchio d'aglio – 60 g di burro – sale – peperoncino sbriciolato

1 Miscelate i tre tipi di farina e disponetele a fontana sul piano di lavoro. Unite al centro 150 ml di acqua tiepida, l'uovo sgusciato, un pizzico di sale e iniziate a impastare con la punta delle dita incorporando man mano la farina. Quando avrete ottenuto un composto a briciole continuate a impastare a piene mani fino a ottenere una palla di pasta liscia ed elastica. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti.
2 Mondate la catalogna e cuocetela in acqua bollente salata per 10 minuti; sgocciolatela e strizzatela bene.Sciogliete metà del burro con un pizzico di peperoncino e lo spicchio d'aglio sbucciato in un'ampia padella e fate soffriggere qualche istante; eliminate l'aglio e unite la catalogna tagliata a tocchetti. Cuocete per qualche minuto, profumate con un po' di scorza di arancia grattugiata e bagnate con il succo di mezzo frutto; salate.
3 Dividete la pasta in 3-4 pezzi e stendeteli, uno alla volta, con l'apposita macchina arrivando alla terzultima tacca (lo spessore deve essere di 2-3 mm); poi ricavate i corzetti con l'apposito attrezzino (in alternativa potete utilizzare un anello tagliapasta e, se vi piace, imprimere la superficie con un motivo a scelta).
4 Cuocete la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente salata per 3-4 minuti e tenete da parte un mestolo di acqua di cottura; scolate la pasta al dente, unitela nella padella con il condimento, il burro rimasto a fiocchetti, bagnate con l'acqua di cottura tenuta da parte e fate mantecare per qualche istante.

Pagina 61: piatto Manuela Metra, caraffa H&M Home, bicchiere Jannelli&Volpi. Pagina 62: runner Society Limonta, piatto e ciotolina Manuela Metra. Pagina 63: piatto e oliera Zara Home. Pagina 64: piatto in legno Jannelli&Volpi, ciotola Manuela Metra, ciotolina Francesca Reitano Ceramica. Pagina 65: piatto e bricco Francesca Reitano Ceramica. Pagina 67: sgabello Violab, piatto Livellara.
Indirizzi a pagina 138

CONVIVIALER

#LIVEORIGINALER



EMMENTALER
SWITZERLAND

Ogni momento è più buono, unico, tutto da condividere, se lo vivi con Emmentaler DOP! Perché solo con Emmentaler DOP, l'originale svizzero, dai più gusto alla tua vita grazie al suo sapore eccezionale.

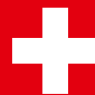
Vai su liveoriginaler.emmentaler.ch/it



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it



Preziosi molluschi

I GUSCI SPETTACOLARI DI OSTRICHE E CAPESANTE NASCONDONO RAFFINATE SQUISITEZZE DA TRATTARE CON CURA ED ESALTARE CON POCHI TOCCHI GOURMAND

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda


1


2

Grandi bivalvi

1 Capesante: sono chiamate anche conchiglie di San Giacomo. Il mollusco è composto da un cilindro bianco elastico detto noce, e da una parte arancione a forma di mezzaluna, più cremosa, chiamata corallo. **2 Ostriche**: di tante misure e varietà (vedi pagina seguente); spettacolari crude con succo di limone, sono ottime anche accompagnate con salse e creme calde. Servitele su un letto di ghiacchio tritato o sale grosso: rimarranno ben stabili.

Pulire le capesante

1 Inserite la lama di un coltellino robusto fra le valve della conchiglia e fatelo scorrere, ruotandolo leggermente, fino ad aprirle. **2** Eliminate la valva piatta e passate la lama sotto il mollusco per staccare noce e corallo. **3** Togliete la sacca scura e le parti filamentose color nocciola. Sciacquate valva concava e mollusco e usateli come previsto dalla ricetta. Conservate le conchiglie per servire le capesante e, in futuro, per antipasti e snack di mare.


1


2


3


1


2


3

Aprire le ostriche

1 Afferrate l'ostrica con un telo con la valva piatta verso l'alto. Inserite la punta dello specifico coltellino fra le due valve, vicino al punto di congiunzione. **2** Fate scorrere la lama, leggermente ruotata, nel senso della lunghezza, in modo da divaricare le valve. **3** Fate scivolare la lama sulla parte interna della valva piatta, per tagliare il peduncolo che unisce il mollusco alla conchiglia; eliminate la valva piatta e conservate l'ostrica nella valva concava.

Risotto con le capesante

1 Separate noci e coralli di 8 capesante; tagliate le noci a metà in senso orizzontale. Fate appassire 1 scalogno tritato con poco burro e olio in una casseruola. Rosolate le noci e 4 coralli 2 minuti per lato; sgocciolateli e teneteli da parte. **2** Unite 320 g di riso, tostatelo e sfumate con 1 dl di vino bianco caldo. Versate 2 mestoli di brodo di pesce e proseguite la cottura per 18 minuti, versando altro brodo quando il precedente sarà evaporato. Frullate i 4 coralli crudi in un mixer con 100 g di robiola e poco olio. Unite al risotto le capesante rosolate, la salsina alla robiola, sale e pepe, mescolate, spegnete e servite.


1


2


1


2

Ostriche con vinaigrette brasiliana

1 Spellate 1 peperone giallo e 1 peperone rosso con un pelapatate ad archetto, eliminate piccioli, semi e nervature e riduceteli in falde. Eliminate i semi di 2 pomodori ramati, salateli e fateli sgocciolare per 10 minuti. Tagliate le verdure preparate e 1 cipolla di Tropea a piccoli dadini. Mescolatele con 1 spicchio d'aglio tritato, 3-4 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di aceto bianco, gocce di tabasco, prezzemolo tritato e poco sale. **2** Aprite 16 ostriche e disponetele su un vassoio a bordi alti con abbondante ghiaccio tritato. in modo che rimangano diritte. Distribuite la vinaigrette preparata sui molluschi, aiutandovi con un cucchiaino e completate con foglioline spezzettate di prezzemolo.

Capesante con crema di zucchine

1 Avvolgete 8 noci di capasanta con 8 fettine sottili di guanciale e rosolatele in una padella antiaderente a fuoco vivace, girandole su tutti i lati con una pinza da cucina; sgocciolatele su carta da forno. **2** Spuntate 2 zucchine, tagliatele a metà nel senso della lunghezza ed eliminate i semi con un cucchiaino. Tagliatele a dadini e cuocetele nella padella con il grasso emesso dal guanciale e 1 spicchio d'aglio per 7-8 minuti. Frullate il tutto con 1 cucchiaio di pecorino, 1 uovo, 2-3 cucchiai di panna fresca, sale e pepe. Distribuite la crema sul fondo di 8 gusci di capasanta e mettete in forno già caldo a 180° per 15 minuti. Togliete i gusci dal forno e disponete sopra ciascuno 1 capasanta. Proseguite la cottura ancora per 2-3 minuti e servite.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE


1


2

si fa presto a dire ostrica...

ESSENZIALMENTE CI SONO DUE TIPI DI OSTRICA, L' *EDULIS* O OSTRICA PIATTA E LA PIÙ RARA *PYCNOTONDA* O OSTRICA CONCAVA. MA OGNI LITORALE, DALLA BRETAGNA ALL'IRLANDA, DALLA SARDEGNA ALLA NORMANDIA, ALLEVA MOLLUSCHI CON CARATTERISTICHE DI FORMA, SAPORE E COLORE, CHE LE RENDE UNICHE ALLA DEGUSTAZIONE. QUANDO LE ACQUISTATE, PRETENDETELE CONFEZIONATE, IN MODO DA ESSERE CERTI DELLA PROVENIENZA E DELLA DATA DI RACCOLTA. TENETE PFRESENTE CHE IL TOP DEL GUSTO SI REGISTRA TRA IL QUARTO E IL DECIMO GIORNO DALLA PESCA. IL PREZZO DELLE OSTRICHE VARIA IN BASE AL CALIBRO: PIÙ SONO GRANDI, PIÙ SONO PREZIOSE. PER QUELLE CONCAVE IL CALIBRO VA DA "5" A "0": PIÙ IL NUMERO È PICCOLO, PIÙ L'OSTRICA È GRANDE. PER LE OSTRICHE PIATTE INVECE L'UNITÀ DI MISURA VA DA "0", LE PIÙ PICCOLE, ALLO "000".



NEL PROSSIMO NUMERO: LE SALSE

SUGGESTIONI d'autunno



INSIEME NELLA CASA DI CAMPAGNA PER UN RIGENERANTE CONVIVIO TRA SAPORI E PROFUMI NOVEMBRINI

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefano Scatà, styling di Marialuisa Gardiman. Si ringrazia per l'ospitalità il Relais Sant'Elena di Bibbona (LI).

Le giornate di clima mite che punteggiano questi mesi di passaggio sono da cogliere al volo per un ultimo pranzo open air, prima che il freddo faccia la sua. I sapori sono già pienamente autunnali e seguono un fil rouge contadino: zuppe, verdure dell'orto, carni da cortile, torte rustiche. Piatti di anima campagnola in cui si nascondono piccoli tocchi gourmand, delicate sorprese che non alterano il temperamento del menu, ma lo impreziosiscono piacevolmente. La mise en place è informale e si adorna di quel che natura offre: cesti di melagrane, mazzi di rami a bacca rossa, ma anche lanterne e tanti taglieri a far da vassoio. La giornata scorre lenta, tra delizie del palato, chiacchiere, rilasanti letture e assorte contemplazioni dei magici colori d'autunno.

tartufo nero

Eccellenza di stagione, è uno dei grandi protagonisti di questo menu. Rispetto a quello bianco, è più economico e mantiene il profumo anche in cottura. È nemico dell'umidità e va conservato in frigo, nella parte meno fredda, in un barattolo pieno di riso per al massimo 8 giorni. Per pulirlo, spazzolatelo delicamente e poi passatelo con un foglio di carta da cucina. A crudo, grattugiatelo solo all'ultimo momento.





CROSTONI ALLE BIETOLE CON UOVA STRAPAZZATE
pag.81



BRUSCHETTE CON CREMA DI FUNGHI E CAVOLO NERO
pag.81

le foglie

Bietole, cicorie, spinaci e cavoli sono verdure eclettiche, storicamente relegate al ruolo di contorno. Qui le vediamo in una versione più attuale, a rinfrescare crostoni e bruschette. Per un risultato accattivante, vanno prima saltate in padella con aglio e olio e poi messe sul pane croccante insieme a qualcosa di cremoso. Oltre ai nostri suggerimenti, sono ideali formaggi e burri aromatici, magari arricchiti da poca mostarda tritata.

dal sottosuolo

È il momento di tuberi e radici. Su tutti eccelle il sedano di Verona, detto rapa, ideale in cottura per puré e vellutate (come la nostra crema ai porcini), oppure impanato e fritto in un'insolita versione a cotoletta. Tra i suoi simili, è l'unico buono anche a crudo con semplice olio, sale e pepe, ma anche in insalata con i funghi, per una capricciosa alla maionese, a scaglie sul salmone affumicato o con i gamberoni bollliti.



PATATE TARTUFATE
pag.82





CREMA DI SEDANO RAPA E CASTAGNE AL TARTUFO NERO
pag.81

castagne

Grazie alla consistenza farinosa e al gusto appena dolce, le regine di stagione sono perfette per accostamenti originali a tutto pasto. Nelle zuppe con funghi e legumi, negli umidi di carni bianche o maiale con meline acidule e cipolle, nei contorni in abbinamento a cavolini di Bruxelles, coste o patate (per un tocco goloso, aggiungete della pancetta a cubetti). Nella ricetta a destra, partecipano a un irresistibile coniglio in umido insieme a funghi e olive: un trittico di sapori di raro equilibrio gustativo e di grande soddisfazione.

CONIGLIO CON CASTAGNE, FUNGHI E OLIVE
pag.81

BERE GIUSTO

La prima parte del menu, fino alla crema, prevede un vino che lasci esprimere la forza del tartufo e si concentri sull'intonazione morbida dei piatti: per esempio, il Bolgheri Rosato, generoso e immediato. Per il resto del pranzo, scegliamo il Montescudaio, un rosso elegante e versatile, capace di accostarsi alla finezza del coniglio e alla golosa ricchezza delle patate, oltre a saper governare egregiamente un eventuale tagliare di formaggi (prima che siano associati al chutney). Un calice di Vin Santo per la crostata.



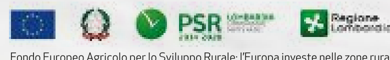
Amici che si autoinvitano?



Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020



CON IL TALEGGIO D.O.P.
in tavola tutto quadra



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



gran finale

La torta ha un ripieno morbido e di gusto tondo, se volete spigolarlo con un leggero contrasto, utilizzate miele di castagno. Per servirla, è ideale un po' di panna montata profumata con poco rum. Le cotogne speziate, invece, si possono trasformare in preziosa conserva. Preparatene un po' di più, versatele ancora calde con il loro sciroppo in vasetti a chiusura ermetica e fatele riposare al buio per 2 settimane. Otterete delle deliziose mele sciroppate.

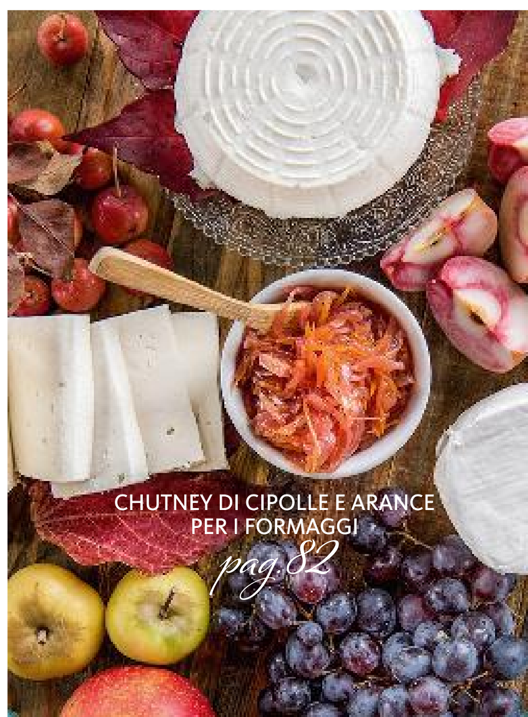
CROSTATA AL MIELE E PINOLI
pag. 82



COTOGNE ALLE SPEZIE
pag. 82

i formaggi

Immancabili in un pranzo di campagna, i formaggi hanno una posizione eclettica lungo il menu: possono infatti essere un'entrée, un fine pasto o uno spezzafame pomeridiano. Noi li abbiamo scelti freschi e quindi abbinati a un chutney piuttosto acidulo. Se li preferite stagionati o erborinati, accostateli a confetture di ortaggi o frutta o a un chutney dolce: pere, zenzero e cannella; pomodori e peperoni; mele e mango.



CHUTNEY DI CIPOLLE E ARANCE PER I FORMAGGI
pag. 82



CROSTONI ALLE BIETOLE CON UOVA STRAPAZZATE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

6 fette di pane casereccio integrale – 6 uova grandi – 4 cucchiai di panna fresca – 1 tartufo nero medio – 1 mazzo di bietole – 1 cucchiaio di pinoli – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Riducete il tartufo a lamelle, quindi tagliatele a filetti. Sbattete le uova con la panna, 2 prese di sale e una macinata di pepe, aggiungete metà delle lamelle di tartufo e lasciate riposare almeno 30 minuti (fino a 6 ore) in frigo.
2 Intanto, schiacciate 1 spicchio d'aglio (senza sbucciarlo) e rosolatelo in padella con 2 cucchiai di olio e i pinoli. Lavate le bietole, tagliatele a triscioline e unitele in padella. Salatele e cuocetele a fuoco vivo muovendole con una spatola finché perderanno volume. Tostate le fette di pane e strofinatele con l'aglio rimasto sbucciato.
3 Cuocete le uova strapazzate a bagnomaria, o a fiamma molto bassa, mescolando costantemente con una spatola flessibile; spegnete il fuoco quando sono ancora cremose. Distribuite le bietole sui crostoni e poi aggiungete le uova strapazzate e la julienne di tartufo rimasta. Pepate a piacere e completate con un filo d'olio e una macinata di pepe.

BRUSCHETTE CON CREMA DI FUNGHI E CAVOLO NERO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

6 fette di pane casereccio integrale – 15 g di porcini secchi– 150 g di champignon – 8 foglie di cavolo nero tenere – 1 cucchiaio colmo di pinoli – 2 spicchi d'aglio – 1 scalogno – 1 rametto di mentuccia – vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate rinvenire i porcini secchi in acqua tiepida, strizzateli e tritateli. Pulite gli champignon e affettateli. Sbucciate 1 spicchio d'aglio e lo scalogno, riduceteli a filetti e soffriggeteli in 2 cucchiai di olio. Unite tutti i funghi, salateli, sfumateli con il vino, aggiungete la mentuccia e cuocete a padella semicoperta per 10 minuti; regolate di sale e pepate. Tostate i pinoli in un padellino. Frullate i funghi a crema con metà dei pinoli.
2 Lavate le foglie di cavolo, privatele della costa centrale, tagliatele a listarelle e saltatele in padella con un filo di olio e l'aglio rimasto sbucciato e schiacciato.Salatele e proseguite la cottura per 5 minuti coperto.
3 Tostate le fette di pane sotto il grill del forno, spalmatele con la crema di funghi e completate con il cavolo nero, i pinoli rimasti e un filo d'olio.

CREMA DI SEDANO RAPA E CASTAGNE AL TARTUFO NERO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

1 sedano rapa – 150 g di castagne cotte a vapore – 80 g di guanciale – 1 tartufo nero – 1,5 dl di panna fresca– 1 cipolla grande – 6 bacche di ginepro – 1 foglia di alloro – 1 bicchierino di sherry – 1,8 dl di brodo di pollo o vegetale – 1 cucchiaio di olio al tartufo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate e affettate la cipolla e il sedano rapa. Riducete il guanciale a dadini, rosolatelo in una casseruola con 2 cucchiai di olio, aggiungete la cipolla e cuocetela finché sarà trasparente. Unite il sedano rapa, il ginepro, l'alloro e le castagne e sfumate con lo Sherry.
2 Bagnate con il brodo bollente e cuocete 30 minuti. Eliminate gli aromi e frullate con il frullatore a immersione. Regolate di sale, pepate e incorporate metà della panna.
3 Mescolate la panna rimasta con l'olio al tartufo e montatela leggermente. Distribuite la crema in 6 ciotole e completate ciascuna con una cucchiaiata di panna e un po' di tartufo a lamelle.

CONIGLIO CON CASTAGNE, FUNGHI E OLIVE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 70M MINUTI
360 CAL/PORZIONE

1,5 kg di coniglio tagliato a pezzi – 200 g di cardoncelli – 100 g di castagne arrostite sbucciate – 100 g di olive taggiasche – 1 porro – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di alloro – 2 bicchieri di vino bianco – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – 4 grani di pepe garofanato – pepe nero

1 Massaggiate il coniglio con olio, sale e pepe, unite l'alloro, il pepe garofanato e 1 bicchiere di vino e lasciate marinare in frigo per 4 ore.
2 Pulite porro, carota e sedano, lavateli, tritateli e soffriggeteli in una casseruola con 3 cucchiai di olio. Aggiungete il coniglio sgocciolato, rosolatelo bene, quindi aggiungete le spezie della marinata e sfumate con il vino rimasto (eliminate quello della marinata). Cuocetelo a fuoco dolce per 30 minuti, bagnandolo se necessario con brodo caldo.
3 Intanto, pulite i cardoncelli, affettateli e saltateli in padella con l'aglio sbucciato e un filo d'olio. Salateli, pepateli e uniteli al coniglio insieme alle olive e alle castagne. Proseguite la cottura per altri 30 minuti a fiamma dolce aggiungendo altro brodo se necessario.














PATATE TARTUFATE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 15 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

1,5 kg di patate novelle – 1 grosso tartufo nero – 1 cucchiaio di crema di tartufo nero– 6 foglie di salvia – una noce di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate bene le patate, lessatele con la buccia per 15 minuti in acqua bollente salata, scolatele e lasciatele raffreddare.
2 Tagliatele a spicchi e mettetele in un'ampia teglia con le foglie di salvia spezzettate, 2-3 cucchiai di olio, sale e pepe. Giratele con le mani per condirle uniformemente e cuocetele in forno a 200° per 45 minuti.
3 Intanto, lavorate la crema di tartufo con il burro. Condite le patate appena sfornate con la crema al tartufo e mezzo tartufo a lamelle. Mescolate e poi cospargete con il restante tartufo a lamelle.

CHUTNEY DI CIPOLLE E ARANCE PER I FORMAGGI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
80 CAL/PORZIONE

2 grosse cipolle rosse – 2 arance non trattate – 1 bicchierino di aceto di mele –1 limone – 80 g di zucchero di canna chiaro – sale – pepe in grani

1 Sbucciate le cipolle, affettatele finemente, conditele con l'aceto e 2 prese di sale e lasciatele risposare per 15 minuti.
2 Nel frattempo, lavate le arance, prelevate la scorza con una mandolina (evitando di asportare anche la parte bianca della buccia), riducetela a julienne e scottatela in acqua in ebollizione per 5 minuti. Intanto, ricavate il succo delle arance e del limone e pestate grossolamente 1 cuchiaino di pepe (avvolgete i grani in un foglio di carta da cucina e pestateli con il batticarne). Scolate le scorze e mescolatele con le cipolle, il succo del limone e delle arance, lo zucchero e il pepe pestato.
3 Cuocete il tutto in una padella antiaderente a fuoco dolce mescolando di continuo finché cipolle e scorze risulteranno morbide: se necessario aggiungete poca acqua calda durante la cottura. Lasciate raffreddare il chutney prima di servirlo con i formaggi (si conserva in frigo per 10 giorni in un barattolo a chiusura ermetica).

CROSTATA AL MIELE E PINOLI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 65 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta</u> 300 g di farina (+ quella per il piano di lavoro) – 150 g di zucchero – 120 g di burro– 1 uovo e 1 tuorlo – 1/2 cucchiaino di lievito per dolci – sale
<u>per il ripieno</u> 3,5 dl di latte – 1,5 dl di panna fresca – 3 uova – 100 g di zucchero di canna chiaro – 40 g di fecola di patate – 80 g di pinoli – 2 cucchiai di miele millefiori – 1/2 baccello di vaniglia – 2 baccelli di cardamomo – zucchero a velo per guarnire

1 Mecolate la farina con il lievito, quindi incorporate il burro freddo a pezzetti e lo zucchero. Quando il composto risulterà sabbioso, unite l'uovo, il tuorlo e una presa di sale e lavorate fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Formate una palla, schiacciatela con il palmo della mano, avvolgetela con un foglio di carta forno e mettetela in frigo per 2 ore.
2 Rivestite una teglia di 22-24 cm di diametro con carta da forno bagnata e strizzata. Infarinate un piano e, con il matterello, stendetevi la pasta in un disco di almeno 30 cm di diametro. Poi adagiatela nella teglia in modo da rivestirne il fondo e i bordi. Rifilate gli avanzi, reimpastateli, stendeteli nuovamente e ricavatene delle strisce. Mettete in frigo la teglia e le strisce.
3 Portate a ebollizione la panna e il latte con la vaniglia e il cardamomo. In una ciotola, mescolate con la frusta a mano le uova, lo zucchero, il miele e la fecola. Incorporate la miscela di latte e panna e cuocete su fuoco dolce fino al limite dell'ebollizione. Eliminate le spezie, aggiungete 2 terzi dei pinoli, spegnete il fuoco e coprite la crema a contatto con un disco di carta da forno; lasciatela raffreddare.
4 Farcite il guscio di frolla con la crema ai pinoli, distribuitevi sopra i pinoli rimasti e guarnite a griglia con le strisce di pasta. Cuocete la torta nella parte bassa del forno a 180° per 1 ora. Lasciatela raffreddare e cospargetela con zucchero a velo all'ultimo momento.

COTOGNE ALLE SPEZIE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI
COTTURA 00 MINUTI
160 CAL/PORZIONE

6 mele cotogne – 250 g di zucchero di canna chiaro – 1 limone – 2 chiodi di garofano – 1 stecca di cannella – 1 baccello di vaniglia – 1 anice stellato – 1 cm di zenzero fresco

1 Tagliate il limone a metà. Sbucciate le mele, tagliatele in quarti, privatele dei torsoli e sfregatele con le 2 parti del limone per non farle annerire.
2 Portate a ebollizione 1 litro abbondante di acqua, con lo zucchero e le spezie, immergetevi le mele, coprite con un foglio di carta da forno un po' più grande della pentola e cuocete per 1 ora. Lasciate raffreddare e riscaldate un poco prima di servire.

In tutto il servizio, tessuti e oggetti Mariquita Papi, Once Milano, Villa Toscana Style. Indirizzi a pagina 138

Paolo Donei

Malga Panna

RAFFINATO CULTORE E CONOSCITORE DELL'AMBIENTE NATURALE, DISTILLA DAI BOSCHI INGREDIENTI E FASCINO PER I SUOI PIATTI

di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi



un jre da primato

Paolo Donei, stella Michelin dall'età di 19 anni, è entrato a far parte dei Jeunes Restaurateurs a soli 23: "Lo statuto dei JRE allora non prevedeva un'età minima per fare domanda e fu proprio il mio caso a porre il limite". Ventitré anni dopo, lo chef trentino non sa rinunciare allo spirito che si instaura tra membri dell'associazione: "Il mio ricordo più bello è la volta che ho prestato aiuto a un altro Jre che aveva un'emergenza in cucina: sette giorni da semplice cuoco nella sua brigata a cui penso sempre con emozione".

il ristorante

A 1400 metri di quota, Malga Panna (Strada de Sort 64, tel. 0462 573489) si affaccia sull'abitato di Moena. Ricavato dalla stalla e dal locale adibito alla produzione dei formaggi di una malga ultra centenaria, il locale ha 60 posti ed è aperto anche a pranzo. A Malga Panna si producono inoltre erbe e funghi disitratati, confetture e tisane.





SPÄTZLE ALLE ERBE
CON BRODO AFFUMICATO
pag. 86

L'enfant prodige della ristorazione se ne sta abbarbicato su una terrazza che sovrasta l'abitato di Moena, in Trentino. Proprio lassù l'hanno raggiunto i membri della guida Michelin che era ancora un teenager, facendone il più giovane tra gli chef stellati d'Europa. Ai fornelli di Malga Panna, infatti, Paolo Donei ci sta dall'età di 15 anni, d'estate e d'inverno. "Però nei due mesi di chiusura, quando si era in vacanza, facevo esperienza in altri ristoranti", racconta. "Da questi stage tornavo pieno di idee, tecniche e ingredienti che volevo portare nella cucina di famiglia. Ma in parte mi sbagliavo, perché così com'erano, questi elementi non c'entravano nulla con la mia montagna". La strada giusta Donei l'ha trovata invece sui sentieri dei boschi, raccogliendo le stesse erbe che raccoglieva il nonno, facendosi tramandare dai vecchi della valle e poi insegnare dai botanici come valorizzare il patrimonio naturale. "Non mi interessa la cucina a km zero", continua, "se ho voglia di cucinare pesce di mare perché non dovrei?". Il suo obiettivo, ci ha detto, è quello di trasferire, insieme al gusto, la conoscenza dell'ambiente che l'ha reso possibile. "Solo se c'è conoscenza della natura, nascono l'amore e il rispetto per essa", conclude. I primi a trarne profitto sono i giovani cuochi che lo aiutano in cucina: per mezz'ora, ogni mattina, escono a raccogliere i preziosi doni delle montagne. Ma soprattutto ne godono i clienti che, edotti e consigliati, possono gustare il Malga Ramen, preparato con baccalà, tagliatelle di grano saraceno, porcini e un infuso di corteccia, cirmolo e licheni; il salmerino di fontana con pesto di sedano selvatico; i tortelli allo scalogno con robiola, bacche e fiori eduli e, per finire, l'insalata di lamponi, ananas arrosto e gelato ai fiori di sambuco. E la squisita panna che faceva la nonna con il latte dell'alpeggio (e che dà il nome alla Malga)? Sì, se la chiedete c'è anche quella.






l'alternativa

Se non avete l'attrezzo per gli spätzle, lo chef suggerisce di usare un colapasta a fori grandi, avendo cura di far cadere gli gnocchetti direttamente nell'acqua

SPÄTZLE ALLE ERBE CON BRODO AFFUMICATO

PER 4 PERSONE

per il brodo **300 g di cotenna di speck – 1 costa di sedano – 2 carote piccole – 1/2 cipolla bianca**
per gli spätzle **230 g di farina – 140 ml di latte – un mazzetto di erbe (levistico, acetosella o maggiorana, erba cipollina) – 1 uovo – sale**
per completare **20 g di caprino fresco – finferli disidratati – pane a cubetti tostato – un cucchiaio di burro – 2 cucchiai di parmigiano reggiano**

Per il brodo, mondate sedano, carote e cipolla, tagliateli a pezzi e metteteli in un tegame con 1,5 litri d'acqua, senza sale. Unite la cotenna dello speck (la parte con più sentore di affumicato) tagliata a strisce, tenendo da parte 2 pezzi della parte grassa, e fate cuocere 2 ore a fuoco bassissimo, fino a ridurre il liquido a una tazza. Filtratelo.
Per gli spätzle, lavate le erbe, asciugatele, tenete da parte qualche foglia di acetosella e tritate il resto. Mettete il trito nel bicchiere del frullatore, versate il latte, l'uovo e azionate l'apparecchio. Riunite la farina setacciata in una ciotola, versate il mix frullato, mescolate con la frusta e salate. L'impasto dovrà risultare molto morbido.
Profumate il brodo: versatelo in una moka da sei, spezzettate alcune delle foglie tenute da parte e inseritele nel filtro insieme ai pezzetti di grasso tenuto da parte. Mettete sul fuoco finché il brodo passa nella parte superiore della caffettiera. Mescolate il caprino a crema con una forchetta e trasferitelo in una sac-à-poche.
Completate il piatto: lasciate cadere l'impasto degli spätzle attraverso l'apposito attrezzo in una pentola d'acqua bollente salata. Appena vengono a galla sgocciolateli e fateli saltare in una padella con il burro. Mantecateli con il parmigiano. Appoggiate sul piatto un coppapasta rotondo, sistemate sul fondo i cubetti di pane tostato e riempite con gli spätzle ben pressati. Sfilate il disco e guarnite con gocce di caprino, funghi disidratati e l'acetosella rimasta, versate il brodo attorno agli spätzle e servite. Procedete allo stesso modo con le altre porzioni.






SCOPRI UN PANORAMA DI ECCELLENZE UNICHE E PREPARATI A PARTIRE.

Dal **15 settembre 2019 al 15 gennaio 2020** cerca i prodotti con il marchio "**Gusta e vinci la Baviera**".
Puoi aggiudicarti un indimenticabile soggiorno e tanti premi immediati.









SCEGLI LA BONTÀ DEI PRODOTTI BAVARESI CHE PARTECIPANO ALL'INIZIATIVA.



Agentur für Lebensmittel
Produkte aus Bayern

IN COLLABORAZIONE CON



Regolamento completo su
www.vincilabaviera.com

Le vie delle galline

L'AFFASCINANTE STORIA DI DUE RAZZE VENETE DA RISCOPRIRE. INTERPRETI DI UNA TRADIZIONE CULINARIA IMPERDIBILE

a cura di Cristiana Cassé, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Livia Sala, foto delle galline di Stefano Scatà, foto dei piatti di Laura Spinelli

Nella foto sotto, le galline di Polverara allevate nella Masseria di Polverara (PD) da Antonio Trivellato (nella foto più in basso).





INSALATA DI GALLINA IN AGRODOLCE

pag.92





Nella foto sopra e nella pagina accanto, le galline padovane allevate nell'Azienda agricola Zaramella di Saccolongo (Padova).

Sotto, un gruppo di galline di Polverara. Si distinguono dalle padovane per il ciuffo più piccolo ed eretto. Dal punto di vista organolettico, le carni sono saporite, sode e rossastre, tipiche delle galline allevate all'aperto, simili a quelle della selvaggina.



GALLINA LESSA CON SALSA AL CREN *pag. 92*





Sopra, Sandra Zaramella, proprietaria dell'omonima azienda agricola, con un esemplare di gallina padovana.



GALLINA IN TOCIO DE VIN *pag. 92*

Il Padovano è citato di rado tra le rotte gourmet, ma di argomenti convincenti ve ne sarebbero molti. Come gli splendidi piatti a base di gallina, la Padovana e quella di Polverara. Una storia che la leggenda fa partire dalla Polonia, Paese da cui Giovanni Dondi, detto dell'Orologio per avere progettato l'orologio di piazza dei Signori a Padova, nel Trecento avrebbe portato dei polli dall'aspetto alquanto curioso: un ciuffo di penne sul capo, una barba sul mento, niente cresta o bargigli, zampe color ardesia. La stessa descrizione si trova nella *Storia dell'ornitologia* di Ulisse Aldrovandi (1599). Testimonanze che suggeriscono un percorso, ma non lo certificano con l'autorevolezza di una fonte storica. Certo è solo che fino ai primi anni '80 del secolo scorso esistevano in tutta Europa allevatori amatoriali, interessati all'allevamento di galline con il ciuffo per ragioni ornamentali.

"Dal 1985 abbiamo aperto alla gallina Padovana la strada della cucina iniziando la selezione presso l'Istituto Agrario San Benedetto da Norcia di Padova", spiega Gabriele Baldan, il docente dell'Istituto che ha seguito il progetto gestito dall'associazione Pro Avibus Nostris (che sostiene la moltiplicazione della Padovana). "A quel tempo ne esistevano pochi esemplari", continua, "ma negli anni si sono creati gli strumenti commerciali a garanzia del prodotto: la marchetta all'ala per la tracciabilità dell'allevamento, l'etichetta al macello, le cialde in pane, commestibili, destinate all'ospite della ristorazione (a garanzia di originalità, riportano l'effigie della gallina)". Otto i soci di Pro Avibus Nostris, che allevano a vario titolo, dal produttivo al didattico, la Padovana; cinque i colori del piumaggio autorizzati.

Da qui, in vista delle ville venete dove i Dogi andavano in cerca di frescura estiva, si attraversano i Colli Euganei, che si percorrono lungo un circuito ciclabile di oltre 70 km, e in aperta pianura, tra canali e cascinali, si arriva a Polverara. Negli anni '50 Bruno Rossetto aveva iniziato un'opera di recupero della Gallina di Polverara che oggi Antonio Trivellato, un novello Noè, ha compiutamente realizzato fissando i caratteri propri della razza: "nella Masseria di Polverara cerchiamo di stimolare la conoscenza della cultura agricola attraverso un museo di attrezzi che servivano per i lavori nei campi e numerosi percorsi sensoriali. La Gallina di Polverara è uno dei tasselli che consentono di realizzare il progetto". Si distingue visivamente dalla Padovana per le zampe verdastre e l'assenza di ernia sul capo. "Ma soprattutto", spiega ancora Trivellato, "i diversi incroci hanno permesso di allevare animali molto resistenti alle malattie e pertanto abbiamo bandito gli antibiotici dall'allevamento".

Le razze Padovana e di Polverara crescono entrambe molto lentamente. La carne cruda si presenta soda e salda, le cosce e le sovracosce sono di un intenso color rosso per l'alta attività muscolare, propria degli animali allevati all'aperto. La tessitura della carne è sottile, simile a quella della selvaggina, asciutta. Il gusto non è standardizzato, gradevole e leggero, con un'elegante sapidità. Queste galline raggiungono la piena maturità dopo sei mesi, ma il consumo avviene dopo almeno otto mesi, destinandole a umidi o arrosti. La preparazione tradizionale è alla canavèra: la carne si chiude in un sacchetto adatto alla cottura (originariamente in una vescica di maiale), si aggiunge al centro una canna di bambù che funge da sfiato, si lega il sacchetto intorno a essa e si fa bollire il tutto in acqua per almeno 3 ore. La gallina nel piatto si irrora con il suo brodo, concentratissimo e divino.

guida all'acquisto

Azienda Agricola Zaramella
Via Bellinaro 73, Saccolongo (PD), tel. 3393177978
Galline Padovane in ampi recinti nutrite con granaglie prodotte in azienda. Si possono acquistare su prenotazione.

Masseria di Polverara
Via del Convento 18, Polverara (PD), tel. 0495855177
Fattoria didattica e museo della civiltà contadina. Vi si allevano galline di Polverara anche per concorsi di bellezza. Si possono acquistare su prenotazione.

Agriturismo Papaveri e Papere
Via Caltana 1B, Santa Maria di Sala (VE),Tel. 0415732462
Ottimi i piatti preparati con materie prime prdotte in proprio, tra cui la gallina Padovana alla canavèra. Completano l'offerta il circolo ippico e le camere.

Ristorante La Montanella
Via dei Carraresi 9, Arquà Petrarca (PD), Tel. 0429718200
Tra i piatti del locale, va provata la gallina Padovana al curry con peperoni e l'insalata di gallina con pinoli e giuggiole.

XIX edizione della Fiera della gallina di Polverara
Polverara, 29 novembre - 1° dicembre, 6-8 dicembre
Esposizione degli esemplari e piatti tipici.







INSALATA DI GALLINA IN AGRODOLCE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 2 ORE
720 CAL/PORZIONE

1 gallina padovana o di Polverara pulita di circa 1,5 kg – 1 carota – 3 coste di sedano – 1 cipolla – 1/2 finocchio – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto aromatico (alloro, rosmarino, salvia) – 1 cespo di radicchio rosso – 1 piccola barbabietola rossa cotta al forno o al vapore – 1 mela asprigna – 70 g di cedro candito in un solo pezzo – 2 cucchiai di uvetta – 2 cucchiai di pinoli – olio extravergine d'oliva – aceto di vino bianco – sale – pepe in grani

1 Lavate e pulite la carota, il sedano e il finocchio. Sbucciate la cipolla e l'aglio. Lavate la gallina e mettetela in una capace pentola con la carota, 2 coste di sedano, la cipolla, un piccolo pezzo di finocchio, il mazzetto aromatico e lo spicchio d'aglio. Coprite con acqua e portate a ebollizione schiumando via via le impurità che affioreranno. Salate, aggiungete qualche grano di pepe e cuocete per circa 2 ore a fiamma moderata e a pentola coperta: verificate il grado di cottura dopo circa 90 minuti; lasciate intiepidire la gallina per mezz'ora nel brodo.
2 Intanto, affettate finemente il finocchio rimasto, tagliate la costa di sedano restante a tocchetti, la barbabietola e la mela a fettine e il cedro a listarelle. Pulite, lavate e asciugate il radicchio, poi tagliatela a striscioline. Mettete tutti gli ingredienti in una capace ciotola.
3 Prelevate la polpa della gallina ancora tiepida, spezzettatela e unitela alle verdure. Aggiungete l'uvetta sciacquata in acqua bollente e i pinoli tostati in un padellino. Mescolate e condite una vinaigrette di olio, aceto e poco sale agitata in un barattolo a chiusura ermetica.

GALLINA LESSA CON SALSA AL CREN

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE
810 CAL/PORZIONE

1 gallina padovana o di Polverara pulita di circa 1,5 kg – 8 patate a pasta gialla – 1 carota – 2 coste di sedano – 1 cipolla – 2 chiodi di garofano – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto aromatico (alloro, rosmarino, salvia) – sale – pepe in grani
per la salsa al cren 1/2 mela renetta – 1 radice di cren (rafano) di circa 150 g – olio extravergine d'oliva – aceto di vino bianco – zucchero – sale

1 Lavate e pulite la carota e il sedano: sbucciate la cipolla e l'aglio. Lavate la gallina e mettetela in una capace pentola con la carota, il sedano, la cipolla in cui avrete infilato i chodi di garofano, il mazzetto aromatico e l'aglio. Coprite con acqua e portate a ebollizione schiumando via via le impurità che affioreranno. Salate, aggiungete qualche grano di pepe e cuocete per circa 2 ore a fiamma moderata e a pentola coperta. Intanto, sbucciate le patate, lavatele e aggiungetele in pentola dopo 90 minuti. A fine cottura, prelevatele e lasciate invece intiepidire la gallina per mezz'ora nel brodo.
2 Nel frattempo, sbucciate la radice di cren e grattugiatela finemente. Fate altrettando con la mela e mettete il tutto in una ciotola. Condite la purea con olio, aceto, sale e 1 cucchiaio di zucchero e lasciate riposare in frigo fino a cottura della gallina. Potete anche preparare la salsa al cren il giorno prima e conservarla in frigo coperta.
3 Togliete la gallina ancora calda dal brodo di cottura, mettetela su un vassoio e servitela con le patate bollite e la salsa al cren a parte.

GALLINA IN TOCIO DE VIN

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 1/2
645 CAL/PORZIONE

1 gallina padovana o di Polverara pulita di circa 1,5 kg – 1 cipolla media – 1 carota media – 1/2 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 1 mazzetto aromatico (alloro, rosmarino, salvia) – 2 bicchieri di vino rosso corposo – 2 cucchiai di grappa (facoltativa)– 1 bicchiere di brodo – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla e l'aglio. Lavate e pulite la carota e il sedano. Tagliate le vedure a tocchetti e l'aglio a metà. Riducete la gallina a pezzi facendo attenzione a seguire le articolazioni ed evitando di frantumare gli ossi. Scaldate un filo di olio in un tegame basso e largo e fatevi rosolare i pezzi di gallina dalla parte della pelle finché saranno ben dorati. Quindi girateli, aggiungete le verdure, il mazzetto aromatico e l'aglio e cuocete finché le verdure saranno appassite; salate e pepate.
2 Irrorate con il vino e, se l'usate, con la grappa, lasciate sfumare e unite il concentrato di pomodoro. Mescolate coprite e proseguite la cottura ,per circa 2 ore aggiungendo il brodo quando necessario.
3 Prelevate i pezzi di gallina e passate il fondo di cottura al disco fine del passaverdura. Mettete tutto di nuovo nel tegame e servite. Se vi piace, insieme alle verdure potete aggiungere anche una manciata di pioppini o funghi misti (la ricetta li prevede in stagione).

Menu d’autunno con i salumi DOP e IGP



TERZO APPUNTAMENTO PER GLI SHOWCOOKING DELLA SCUOLA DI SALE&PEPE DEDICATI A QUESTE ECCELLENZE ITALIANE

Tutti conoscono la qualità e il gusto dei salumi DOP e IGP, prodotti secondo un Disciplinare di produzione che garantisce il rispetto della ricetta tradizionale e il legame storico con il territorio d’origine. Piacevolmente da scoprire è invece la loro versatilità ai fornelli, cui è dedicata una serie di showcooking presso la Scuola di Cucina di Sale&Pepe. Nel terzo appuntamento, la chef Eva Golia ha proposto ricette ideali per questo periodo dell’anno, valorizzando anche abbinamenti sfiziosi per la degustazione in purezza. C’è solo l’imbarazzo della scelta: i salumi italiani DOP e IGP sono un patrimonio unico al mondo, in grado di arricchire le tavole con gusto, tradizione e convivialità.









PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Con la sua iconica forma a chitarra, il Prosciutto di San Daniele DOP è un’eccellenza italiana che si tramanda di generazione in generazione, lasciando intatto il gusto unico della tradizione. Ideale consumato in purezza accompagnato da frutta di stagione e formaggi, sia freschi che stagionati, per comporre un colorato e profumato tagliere da condividere con gli amici.



SPECK ALTO ADIGE IGP

Poco sale, poco fumo e tanta aria: questa è la regola d’oro dello speck Alto Adige IGP, che unisce la tradizione mediterranea della stagionatura e quella nord europea dell’affumicatura. Ottimo per arricchire il risotto con le mele dell’Alto Adige. Dopo aver tostato il riso, va sfumato con vino Sylvaner o Gewürztraminer. Lo speck a filetti e la mela a cubetti, prima rosolata in poco burro, si aggiungono 5 minuti prima di terminare la cottura.



CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

Delicatamente piccante, il Capocollo di Calabria DOP si sposa perfettamente con il caciocavallo e un filetto d’acciuga. Un abbinamento ottimo con il pane ma che sprigiona il massimo del gusto in una pitta ben calda a base di farina, farina di grano duro, lievito di birra e un cucchiaino di zucchero.



SALAME DI VARZI DOP

Un salame pregiato, realizzato a grana grossa utilizzando anche le parti più nobili del maiale. Il sapore deciso dato dalla lunga stagionatura si accompagna bene con la polenta e una crema di scarola, ottenuta frullandone le foglie con pinoli, pecorino stagionato e un filo d’olio.

DA NON PERDERE!

ULTIMO SHOWCOOKING:

Martedì 5 novembre ore 18.00

Impariamo a conoscere e valorizzare in cucina i salumi DOP e IGP. Per info e prenotazioni: **salepepe.it**





culture a confronto

Paolo Tucci (nella foto a sinistra) è sales manager di Wagyu Company, azienda che importa in Italia piccole quantità del raro wagyu Miyabi di Kyoto. Con lui il giapponese Masaki Inoguchi, che ha ideato e realizzato i piatti del servizio. Lo chef guida la cucina di Sakeya a Milano (sakeya.it), una sake house che propone una vasta scelta di distillati nipponici abbinati a specialità jap, come il wagyu Miyabi. Il menu offre altri piatti con il bovino giapponese come il panino con tartare di carne e foie gras, le polpettine alla brace, lo stufato tipico "shigure don". Chi invece volesse acquistare il wagyu, lo può trovare online o in selezionate macellerie.

Maestri di wagyu

UN ITALIANO E UN GIAPPONESE CI PRESENTANO IL PREGIATISSIMO BOVINO NIPPONICO, DI INARRIVABILE MAREZZATURA E MORBIDEZZA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Masaki Inoguchi



TATAKI DI WAGYU MIYABI CON JULIENNE DI DAIKON, UOVO POCHÉ E SALSA PONZU
pag. 97



BISTECCA DI WAGYU MIYABI MARINATA CON FUNGHI, CIPOLLE E SALSA TERIYAKI
pag. 98

"Non è carne ma è wagyu". Per avvicinarsi al raro bovino giapponese, il wagyu appunto (letteralmente wa: Giappone, gyu: manzo), e coglierne l'eccezionalità e il valore (costa 300-400 euro/kg), possono essere utili le parole di Paolo Tucci, gourmet con master all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e sales manager dell'azienda Wagyu Company. "È un prodotto assolutamente naturale che vanta caratteristiche straordinarie rispetto a tutti i tipi di carne: ecco quello che mi ha conquistato" spiega Tucci, grande esperto anche di sake e appassionato di cucina nipponica. Qual è dunque il segreto del wagyu? Come salta all'occhio dalla fetta marmorizzata, la differenza con gli altri bovini sta nel grasso, così prezioso da essere misurato con una scala da 1 a 12: delicato e profumato, si scioglie a soli 28-30° perché è molto ricco di acido oleico (lo stesso dell'olio d'oliva), rendendo la carne morbidissima e succosa, oltre che più sana. All'assaggio sprigiona il cosiddetto "aroma di wagyu", un gusto pieno, persistente e dolce, con sentori nocciolati, che riempie il palato. Merito della razza dei bovini, in massima parte nera giapponese o Kuroge, ma anche della dieta e del metodo di allevamento rispettoso degli animali.

Wagyu Miyabi di Kyoto

Anche il wagyu può essere più o meno pregiato perché le zone di provenienza e i disciplinari influiscono sulla marezzatura e sul gusto. Wagyu Company importa solo il raro e prezioso wagyu Miyabi di Kyoto, di bovini allevati al meglio: il pavimento delle stalle è riscaldato da truccioli di legni aromatici; la dieta è a base di cereali, erba timotea e acqua purissima; la macellazione avviene a un'età molto elevata (34-36 mesi) per rendere la carne più ricca di grasso e tenerissima.

candia

#CandiaSempreConTe
#BenessereSempreConTe



CANDIA ITALIA SPA

www.lattecandia.it





Di gusto ricco e intenso, il wagyu si gusta a piccole porzioni (50-100 g). Fra i vari tagli, il controfiletto è uno dei più costosi (circa 350 €/kg) ma anche il più facile da cucinare, perché la marezzatura è omogenea. Lo scamone è una valida alternativa meno preziosa.













TATAKI DI WAGYU MIYABI CON JULIENNE DI DAIKON, UOVO POCHÉ E SALSA PONZU

MEDIA
PER 1 PERSONA
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

una fetta di controfiletto di wagyu Miyabi di 100 g (si compra online o in alcune macellerie) – aglio e zenzero in polvere (si trovano online) – 1 daikon – 1/2 cipolla bianca – foglioline di insalata verde – 1 uovo – sale **per la salsa ponzu 3 arance – 2 limoni – 300 ml di salsa di soia**

1 Preparate l'uovo poché. Immergete l'uovo in una ciotola di acqua tiepida (20-25°) per 1 ora. Poi trasferitelo in un pentolino d'acqua, portate la temperatura a 70° (da misurare con l'apposito termometro) e cuocetelo per 15 minuti. Scolatelo e raffreddatelo in una ciotola di acqua e ghiaccio.

2 Nel frattempo pulite il daikon, eliminando le estremità e sbucciandolo con un coltello. Sbucciate e pulite anche la cipolla. Tagliateli entrambi a julienne e tenete da parte. Preparate la salsa ponzu. Spremete le arance e i limoni, filtrate il succo con un colino, unite la salsa di soia e mescolate. Trasferite nel bicchiere di un frullatore a immersione e frullate il tutto.
3 In un piatto mescolate la polvere di aglio con quella di zenzero e unite un pizzico di sale. Passatevi da entrambi i lati la carne tenendola con una pinza da cucina.
4 Private la carne di un pezzettino di grasso e scioglietelo in una padella di ghisa. Scottate il wagyu nel suo grasso su tutti e 4 i lati, circa 1 minuto per ognuno, in modo che rimanga rosa all'interno. Fate riposare la carne per 15 minuti nella padella.
5 Quindi tagliate il wagyu a fettine sottili, dello spessore di circa 3 mm.
6 Disponete su un piatto la julienne di daikon e cipolla e mescolatevi le foglioline di insalata. Appoggiatevi sopra a raggiera le fettine di carne, creando una cavità al centro.
7 Sgusciate l'uovo poché intiepidito nella cavità e insaporite con la salsa ponzu. Servite.



1

Il wagyu è una carne a spreco zero, di cui non si butta niente. Per esempio il grasso si scioglie in padella come fosse burro oppure si usa tritato nei ripieni o come base di salse.



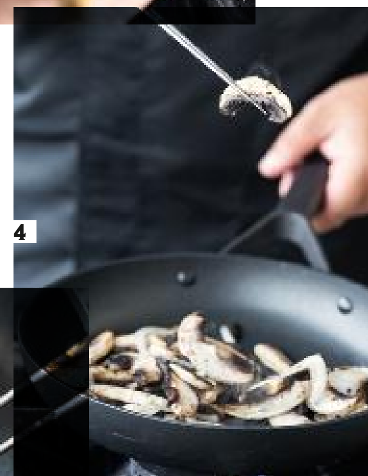
6



5



2



4



3



BISTECCA DI WAGYU MIYABI MARINATA CON FUNGHI, CIPOLLE E SALSA TERIYAKI

MEDIA
PER 2 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

per le bistecche 2 fette di controfiletto di wagyu Miyabi di 150 g l'una – 50 ml shio koji (riso fermentato salato, in vendita online fra i prodotti giapponesi)
per i funghi 100 g di funghi eryngii (tipo cardoncelli, nei negozi di prodotti naturali) – 1 spicchio d'aglio – 1/2 cipolla bianca – sake – salsa di soia
per la salsa 100 ml di salsa di soia – 100 ml di mirin (sake dolce meno alcolico) – 100 ml di sake
per accompagnare 2 cucchiaini di wasabi e sale Maldon

1 Marinate la carne per 24 ore nello shio koji. Poi pulite i funghi e tagliate a fettine gambi e cappelle.
2 Sbucciate la cipolla e affettatela.
3 Private la carne di 2 pezzettini di grasso e scioglietene uno in una padella di ghisa.
4 Fate dorare l'aglio schiacciato nella padella poi unite la cipolla e i funghi, sfumate con il sake e la salsa di soia, fate evaporare e ultimate la cottura.
5 Preparate la salsa. Versate la salsa di soia, il sake e il mirin nel bicchiere di un frullatore a immersione e frullateli. Trasferiteli in un padellino, portate a ebollizione, spegnete il fuoco e fate raffreddare. Scolate la carne dalla marinata. Ungete la padella con il pezzetto di grasso rimasto e cuocetevi le bistecche, una alla volta, per 5 minuti su un lato e per altri 2 minuti sull'altro lato. Lasciate riposare per 15 minuti in padella.
6 Tagliate le bistecche a fettine di circa 3 cm di spessore. Servitele accompagnate con i funghi e la cipolla spadellati, un cucchiaino di wasabi e fiocchi di sale Maldon, con la salsa a parte.

A tutto ciocco

FONDENTE, AL LATTE O GIANDUIA, L'IRRESISTIBILE CIBO DEGLI DÈI SI FONDE CON ALTRI INGREDIENTI PER CREARE SCENOGRAFICHE TORTE A STRATI, COPPE GOLOSE, BISCOTTI E BUDINI DA ASSAPORARE LENTAMENTE, CUCCHIAIATA DOPO CUCCHIAIATA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina

COOKIES AL DOPPIO CIOCCOLATO
pag. 109

lato



BUDINO CON PERE AL VINO ROSSO
pag. 109



MARQUISE
CON MANDORLE TOSTATE
pag. 109





TORTA DI NOCI CON GANACHE DI CIOCCOLATO AL TÈ NERO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

per le torte di noci 200 g di gherigli di noce – 100 g di burro morbido – 150 g di zucchero di canna fine – 3 uova – 175 g di farina di grano tenero tipo 1 – 2 cucchiai di cacao in polvere – 1/2 bustina di lievito – 125 ml di olio di semi – 150 ml di latte – burro e farina per gli stampi
per la ganache 250 ml di panna fresca – 2 bustine di té nero – 400 g di cioccolato al latte
per la spuma al mascarpone 150 g di mascarpone – 150 ml di panna fresca – 1/2 cucchiaio di cacao in polvere – 1 cucchiaio di zucchero a velo – 60 g di cioccolato fondente (o al latte) – 80 g di crema fondente al cacao (nelle drogherie fornite e online)

1 Foderate il fondo di due stampi a cerniera da 16 cm di diametro con carta forno; imburrate e infarinate i bordi. Tritate fini le noci nel cutter con metà dello zucchero di canna. Lavorate il burro morbido a pezzetti con il resto dello zucchero di canna fino a ottenere un composto spumoso.
2 Incorporate al composto le uova, uno alla volta, poi le noci tritate, il cacao, la farina setacciata con il lievito e infine l'olio di semi e il latte.
3 Versate il composto negli stampi preparati e infornate a 200° per 35-40 minuti (verificate la cottura con la prova dello stecchino); poi sfornate le torte e lasciatele raffreddare completamente.
4 Intanto preparate la ganache. Scaldate la panna in un pentolino senza farla bollire e mettetevi in infusione le bustine di té per 5-6 minuti, quindi toglietele strizzandole bene.
5 Aggiungete nel pentolino il cioccolato spezzettato e scioglietelo nella panna a fiamma dolcissima mescolando in continuazione con una frusta; togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
6 Eliminate le calottine dalle due torte, spalmate le basi con la ganache preparata e sovrapponetele; trasferite la torta farcita in frigo a rassodare. Intanto preparate la crema al mascarpone per decorare: setacciate in una ciotola il cacao in polvere con lo zucchero a velo e stemperatelo con poca panna per eliminare i grumi. Unite poi il resto della panna, quindi il mascarpone, poi montate con le fruste. Versate sulla torta la crema pronta al cacao, quindi completate con la crema al mascarpone preparata e infine guarnite con il cioccolato tritato grossolanamente.

Tessuti in lino e grembiule Forme di Farina, piatto in gres smaltato LaRinascente. A pagina 104: piatto in gres Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 138



TORTA TARTUFATA
CON CROCCANTE
pag. 110

COPPE CON BROWNIE
E CREMA ZABAIONE

pag. 110

Cresciuta con amore *in Alto Adige*

300 GIORNI DI SOLE ALL'ANNO SI SENTONO. INSIEME ALLA CURA DEI COLTIVATORI, FANNO DI MARLENE® UNA MELA UNICA

Se hai passato qualche giorno in Alto Adige lo sai: questa zona ha un clima unico, freddo di notte e più caldo di giorno, rigido d'inverno e mite d'estate, con quell'aria che ti fa subito sentire meglio. In questo habitat, tra l'abbraccio del sole e il respiro forte del monte, cresce la mela Marlene®, coltivata da 5.000 famiglie di contadini nel pieno rispetto del loro ambiente. Marlene® è da assaggiare in tutte le sue varietà: Royal Gala, Golden Delicious, Stayman Winesap, Granny Smith, Red Delicious e Braeburn. Oggi prova Marlene® Fuji, succosa e dolce, con questa ricetta e scopri la tua mela ideale e le altre idee su **marlene.it**





MELA RIPIENA DI COUSCOUS ALLA FRUTTA E INSALATA DI GERMOGLI

PER 4 PERSONE

Per le mele: 3 mele Fuji Marlene® piccole - 100 g di couscous - 200 ml di brodo vegetale - 5 cucchiai di olio di oliva - 1 cucchiaino di curcuma - Sale, pepe - 1 cucchiaio di ras el hanout (spezia orientale) - Un po' di prezzemolo tritato - 1 limone - 1 arancia

Per l'insalata: Diversi tipi di germogli (p. es. soia, barbabietola, piselli, alfalfa)

Per la vinaigrette: Olio di cartamo - Salsa di soia - Aceto di mele - ½ scalogno tagliato a dadini - Sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Portate a ebollizione il brodo vegetale con l'olio di oliva, la curcuma e il ras el hanout. Insaporite con sale e pepe e incorporate il couscous. Portate brevemente a ebollizione, quindi lasciate riposare col coperchio. Dopo 3-4 minuti sgranate con una forchetta.

2. Tagliate la sommità delle mele Marlene® avendo cura di mantenere il picciolo intatto, scavatele con un cucchiaio e frizionate l'interno con succo di limone, in modo che resti di un bel colore chiaro. Tagliate a pezzetti la polpa della mela e l'arancia sbucciata, aggiungetele al couscous con prezzemolo e succo di limone a piacere. Riempite le mele, ricomponetele con la sommità, decorate con i germogli e irrorate con la vinaigrette.







COOKIES AL DOPPIO CIOCCOLATO

FACILE
PER 6 PERSONE (20 BISCOTTI)
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

per i cookies 200 g di burro morbido – 175 g di zucchero di canna grezzo – 1 uovo + 1 tuorlo – 1/4 cucchiaino di lievito per dolci – 1/2 cucchiaino di bicarbonato – 300 g di farina – 30 g di cacao in polvere – 40 ml di latte – 200 g di cioccolato fondente – 100 g di cioccolato gianduia – sale
per la crema 250 g di cioccolato gianduia – 1 cucchiaio di cacao in polvere – 100 ml di panna
per decorare 2 cucchiai di semi di sesamo nero

1 Riunite il burro morbido a pezzetti con lo zucchero di canna in una grossa ciotola e lavorateli con le fruste fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Unite l'uovo e il tuorlo e lavorate ancora qualche istante per incorporarli completamente.
2 Sciogliete il lievito e il bicarbonato nel latte e aggiungeteli al composto. Incorporate anche la farina e il cacao in polvere setacciati insieme, il cioccolato fondente e quello gianduia tritati e un pizzico di sale. Mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.
3 Prelevate piccole porzioni dal composto e modellatele con le mani fino a ottenere tante palline della dimensione di una piccola albicocca e sistematele su due placche foderate con carta da forno ben distanziate tra loro (potete anche utilizzare un porzionatore da gelato). Infornate a 160° per 20 minuti. Sformate i cookies e lasciateli raffreddare su una gratella.
4 Intanto preparate la crema. Stemperate il cacao in polvere con poca panna, poi unite il resto del liquido e infine aggiungete il cioccolato gianduia tritato e fate fondere a fiamma dolcissima. Guarnite i biscotti con la crema gianduia lasciata raffreddare e completate con i semi di sesamo tostati in un padellino.

BUDINO CON PERE AL VINO ROSSO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
860 CAL/PORZIONE

per il budino 85 g di amido di mais – 40 g di cacao in polvere – 100 g di zucchero – 700 ml di latte – 120 g di cioccolato fondente
per lo sciroppo allo zenzero 2 cucchiai di zucchero – 4 fettine di zenzero
per decorare 4 piccole pere Coscia – 200 g di zucchero di canna – 500 ml di vino rosso – 1/2 limone non trattato – 1 stecca di vaniglia – 200 ml di panna fresca

1 Preparate il budino. Setacciate l'amido di mais e il cacao in polvere in una casseruola, miscelatevi lo zucchero, quindi stemperate con poco latte: quando avrete eliminato tutti i grumi, unite il resto del latte, poco alla volta. Mettete sul fuoco a fiamma dolce e cuocete, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno, finché la crema comincerà ad addensarsi. Incorporate il cioccolato tritato finemente e fatelo sciogliere, quindi versate il composto in uno stampo per budino (o in 4 stampini individuali). Fate intiepidire e poi trasferite in frigo a rassodare per qualche ora.
3 Preparate intanto lo sciroppo allo zenzero. Trasferite le fettine di zenzero in un pentolino con lo zucchero e 3 cucchiai di acqua: fate sobbollire per una decina di minuti, quindi lasciate in infusione fino a completo raffreddamento.
4 Sbucciate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo con uno scavino e trasferitele in una casseruola con lo zucchero di canna, il vino, la scorza e il succo del limone e la stecca di vaniglia. Fate sobbollire a fiamma bassa per 10 minuti finché le pere saranno ben lucide e il liquido sciropposo. Lasciate raffreddare. Montate la panna ben fredda, incorporandovi a filo anche un po' di sciroppo allo zenzero (secondo il vostro gusto).
5 Sformate il budino, guarnitelo con la panna allo zenzero, le pere caramellate e lo sciroppo allo zenzero rimasto.

MARQUISE CON MANDORLE TOSTATE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

120 g di wafer alla vaniglia – 100 g di mandorle a lamelle – 300 g di cioccolato al latte – 200 g di burro morbido – 4 uova – 180 g di zucchero a velo – 100 g di mascarpone – 150 ml di panna fresca – 40 ml di Baileys – 20 g di cacao in polvere – sale

1 Foderate uno stampo a cassetta da 20x10 cm con un foglio di carta da forno, lasciando che strabordi un po', in modo da facilitarvi nell'estrazione del dolce.
2 Tostate le mandorle a lamelle in un padellino antiaderente. Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi e teneteli da parte. Tritate i wafer nel cutter e distribuiteli sul fondo dello stampo compattandoli bene con il dorso di un cucchiaio. Tritate il cioccolato al latte e fatelo sciogliere a bagnomaria.
3 Montate il burro morbido con le fruste insieme a 160 g di zucchero a velo, fino a ottenere una crema soffice e chiara. Unite al composto i tuorli, uno alla volta, continuando a montare con le fruste.
4 Incorporate poi il cioccolato fuso, continuando a mescolare, gli albumi tenuti da parte montati a neve, e infine le mandorle tostate e un pizzico di sale. Versate il composto nello stampo sulla base di biscotti preparata, e trasferite in frigo a rassodare per almeno 4 ore.
5 Montate la panna con il mascarpone e lo zucchero a velo rimasto, incorporando a filo anche il Baileys. Distribuite la crema sopra il dolce livellandolo con il il dorso di un cucchiaio e mettete in frigo ancora 30 minuti prima di servire. Estraete delicatamente il dolce dallo stampo aiutandovi con la carta da forno, spolverizzatelo con il cacao in polvere e servitelo a fette.

Pagina 101: ciotolina in gres Francesca Reitano Ceramica.
Pagina 102: piatto in ceramica Livellara.
Pagina 103: vassoio rettangolare in gres Francesca Reitano Ceramica.
Indirizzi a pagina 138



TORTA TARTUFATA CON CROCCANTE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
488 CAL/PORZIONE

per la base 70 g di farina – 20 g di cacao in polvere – 70 g di zucchero di canna fine – 4 uova – 80 g di burro – burro e farina per lo stampo – sale
per lo strato tartufato 310 g di cioccolato fondente – 350 ml di panna fresca – 4 tuorli – 50 g di zucchero – sale
per il croccante alle noci 60 g di noci pecan – 100 g di zucchero semolato

1 Per la base. Fate fondere il burro a bagnomaria. Riunite in una ciotola le uova con lo zucchero di canna e lavorate a lungo con le fruste fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate la farina e il cacao in polvere setacciati insieme, continuando a mescolare il composto con movimenti dal basso verso l'alto. Aggiungete infine il burro fuso e un pizzico di sale e mescolate per amalgamare gli ingredienti.
2 Versate il composto in uno stampo rotondo a cerniera da 21 cm di diametro imburrato e infarinato e cuocete in forno a 180° per 20 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare la base nello stampo.
3 Per lo strato tartufato. Tritate finemente il cioccolato fondente, riunitelo in una casseruola con la panna e fatelo sciogliere a fiamma dolcissima, mescolando di tanto in tanto; fate raffreddare. Montate a parte in una ciotola i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale e incorporate il composto nella panna al cioccolato continuando a mescolare con la frusta. Sistemate nello stampo un anello regolabile (potete anche utilizzare un foglio di carta da forno della lunghezza del perimetro della tortiera che avrete precedentemente imburrato per farla aderire bene), quindi versate all'interno dello stampo il composto al cioccolato preparato, livellandolo con una spatola. Trasferite in frigo a rassodare per almeno 4 ore.
4 Intanto preparate il croccante. Sciogliete lo zucchero semolato in un pentolino con il fondo spesso e unitevi le noci pecan, mescolate e versate il composto su un foglio di carta da forno. Lasciate raffreddare il croccante completamente.
5 Passate la lama calda di un coltello tra l'anello e la torta, quindi sfilate l'anello (o eliminate delicatamente il foglio di carta da forno). Sformate delicatamente la torta e decoratela a piacere con il croccante alle noci tritato grossolanamente.

COPPE CON BROWNIE E CREMA ZABAIONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

per il brownie 130 g di cioccolato al latte – 2 uova – 65 g di burro morbido – 65 g di farina – 1 cucchiaio di cacao in polvere – 120 g di zucchero – sale
per la crema al cioccolato 375 ml di latte – 30 g di amido di mais – 3 tuorli – 100 g di zucchero – 75 g di cioccolato al latte
per la crema zabaione 3 tuorli – 2 cucchiai di zucchero – 2 cucchiai di Marsala – 300 ml di panna fresca
per decorare nocciole pralinate

1 Preparate il brownie: tritate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria.Unite il burro morbido a pezzetti e fatelo sciogliere lentamente continuando a mescolare con una frusta; togliete dal bagnomaria e lasciate raffreddare completamente. Montate con le fruste le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate il composto al cioccolato fuso versandolo a filo e continuando a mescolare, poi amalgamate anche la farina setacciata con il cacao in polvere e un pizzico di sale. Versate il composto in uno stampo quadrato da 15x15 cm foderato con un foglio di carta da forno formando uno strato uniforme e cuocete in forno a 180° per 25 minuti. Sformate il dolce, lasciatelo raffreddare, poi tagliatelo a cubetti.
2 Per la crema al cioccolato: lavorate i tuorli con lo zucchero, incorporate l'amido di mais mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi, poi aggiungete il latte bollente, poco alla volta; trasferite sulla fiamma bassissima e cuocete finché la crema si sarà addensata. Infine incorporate il cioccolato al latte tritato finemente e mescolate fino a quando si sarà sciolto. Trasferite la crema in una ciotola, copritela con la pellicola per evitare che si formi la crosticina in superficie e lasciatela a raffreddare completamente su un bagnomaria freddo.
3 Intanto preparate la crema zabaione. Riunite i tuorli e lo zucchero in un pentolino e iniziate a montare con una frusta fino a ottenere un composto gonfio e chiaro. Trasferite su fiamma bassissima e aggiungete a filo il Marsala, continuando a mescolare con la frusta; fate intiepidire. Montate la panna ben fredda con le fruste e incorporatevi lo zabaione preparato, mescolando con una spatola con delicati movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
4 Componete il dolce a strati alternando in 6 coppe o bicchieri la crema zabaione, i cubotti di brownie e la crema al cioccolato. Completate a piacere con qualche nocciola pralinata e servite.

Pagina 106: piatto in gres Francesca Reitano Ceramica. Pagina 107: tumbler in vetro Zara Home. Indirizzi a pagina 138

di Silvia Bombelli



ADOTTA UNA GALLINA
L'UOVO AIUTA

Nel Pollaio sociale del centro la Tartaruga a Toscanella di Dozza (Bologna) lavorano persone con disabilità relazionale. Per sostenere il progetto basta adottare una gallina ruspante. Si possono poi ritirare lì uova fresche tutto l'anno, conoscere chi ci lavora e le attività proposte. Come il laboratorio di falegnameria, la serra per le piante aromatiche gli orti sociali a disposizione per tutti. www.latartaruga.coop

STOP ALLA FAME
Menu solidali

È ripartita l'iniziativa Ristoranti contro la fame (fino al 31/12), alla quale aderiscono molti locali. I ristoratori danno 2 euro per ogni piatto solidale venduto e i clienti ne aggiungono 2 al conto: così sostengono i progetti di *Azione contro la fame*. I 350mila euro raccolti nelle scorse edizioni hanno aiutato 12mila bambini malnutriti nel mondo. www.ristoranticontrolafame.it



Meno plastica
CON IL RICICLO INTELLIGENTE

Ridurre la plastica si può, ma per diminuire l'impatto ambientale è fondamentale anche riutilizzare tutta quella recuperabile trasformando il PET, il polimero usato per le bottiglie delle bevande. È un materiale "nobile" che, se raccolto e trattato in modo adeguato, è riciclabile all'infinito. Una delle prime aziende a pensarci è Ferrarelle, che ha costruito uno stabilimento per gestire tutto il ciclo integrato di recupero del PET, trasformando così i rifiuti in risorse. La struttura è a Presenzano (Caserta), dove arrivano migliaia di bottiglie di plastica dalla raccolta differenziata di tutta Italia (4.500 tonnellate solo nei primi sei mesi di attività). Con tre bottiglie "usate" se ne possono produrre due nuove in R-PET (PET riciclato). Sono composte al 50% da plastica salvata dall'immondizia. A regime Ferrarelle arriverà a togliere dall'ambiente 23mila tonnellate di PET l'anno, ossia il doppio di quanto ne usa oggi per produrre le sue bottiglie, ricavandone ben 800mila bottiglie in R-PET. **Manuela Soressi**



GENTE DI MARE
Sapori più blu

Lo chef siciliano Pino Cuttaia (2 stelle Michelin) ha ideato 'Nnumari, che significa "dentro il mare". Un grande progetto per la la tutela dei saperi e dei sapori di tutti i popoli del Mediterraneo con stage universitari e attività sul territorio per promuovere una filiera agroalimentare sostenbile. www.nnumari.it



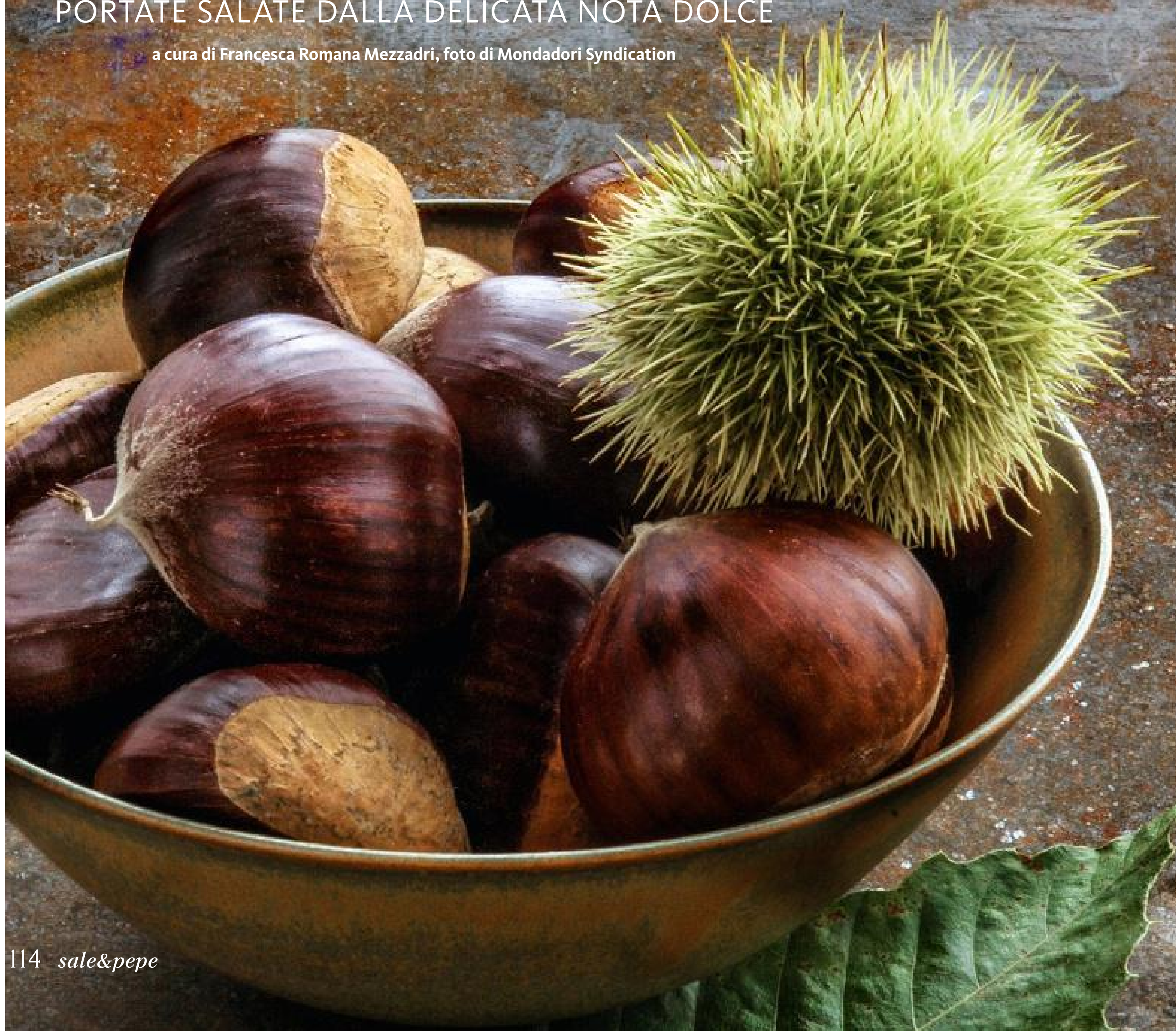
I VOLTI DEL LAVORO
IMPRENDITRICI AL CACAO

È un cioccolato ancora più "buono" quello che Zaini propone con le ultime tavolette di fondente *Le nuove donne dl cacao*. Sulla confezione i ritratti di alcune coltivatrici delle piantagioni raccontano chi c'è all'inizio di una meravigliosa e golosa filiera. E comunicano il progetto a sostegno dell'imprenditoria femminile in Costa d'Avorio pensato dall'azienda: la costruzione di una fabbrica di sapone artigianale partendo dagli scarti di lavorazione del cacao. www.zainispa.

Castagne sul fuoco

POLPA MORBIDA, FARINOSA, APPENA ZUCCHERINA, CONQUISTANO IL PALATO CON PORTATE SALATE DALLA DELICATA NOTA DOLCE

a cura di Francesca Romana Mezzadri, foto di Mondadori Syndication





MARRONI CANDITI CON CREMA AL FORMAGGIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

500 g di marroni – 300 g di zucchero – 1 baccello di vaniglia – 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
per la crema 250 g di caprino – 0,4 dl di panna fresca – 0,5 dl di latte – 1 cucchiaio di miele – 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale – pepe bianco

1 Lavate i marroni e lessateli 10 minuti in acqua leggermente salata. Scolateli pochi per volta e sbucciateli, eliminando anche la pellicina interna. Preparate uno sciroppo portando a bollore 2 dl d'acqua con lo zucchero, la vaniglia incisa per il lungo e lo zenzero. Unite i marroni e cuoceteli per 30-40 minuti, a fuoco bassissimo, finché risultano lucidi e dorati. Scolateli e fateli raffreddare su un vassoio coperto di carta da forno.
2 Preparate la crema frullando il formaggio nel mixer con la panna e il latte. Sempre frullando, versate a filo l'olio, regolate di sale e pepate. Distribuite la crema nei piatti aiutandovi con 2 cucchiai, per ottenere quenelle ovali (se vi piace, potete "stampare" sulle quenelle un motivo di nervature premendo delicatamente sulla superficie una foglia di castagno, lavata). Completate con il miele a gocce e i marroni canditi, serviti in ciotoline a parte.

SEGRETI DAL BOSCO

QUALI SCEGLIERE
SCEGLIETE CASTAGNE O MARRONI A SECONDO DELL'USO. NELLE PRIME, PICCOLE E SCURE, LA PELLICINA INTERNA SI INSINUA NELLA POLPA. NEI SECONDI, PIÙ GRANDI E CHIARI, QUESTO NON ACCADE: PERCIÒ, SONO DA PREFERIRE SE SI DEVONO SERVIRE INTERI. IN OGNI CASO, ALL'ACQUISTO DEVONO APPARIRE PESANTI E, PREMUTE CON UN DITO, LA BUCCIA NON DEVE CEDERE.
UNA SCORTA CASALINGA
LAVATE E INCISE DALLA PARTE BOMBATA, IN FREEZER DURANO ANCHE 6 MESI. OPPURE, PROVATE L'ANTICO METODO DELLA "NOVENA". METTETELE A BAGNO IN ACQUA, ELIMINANDO QUELLE CHE SALGONO A GALLA: CAMBIATE UNA VOLTA AL GIORNO METÀ DELL'ACQUA PER 4 GIORNI, POI SOSTITUITELA TUTTA PER ALTRI 5 GIORNI. SCOLATELE, FATELE ASCIUGARE IN UN LUOGO ARIEGGIATO, RIGIRANDOLE SPESSO. INFINE, CONSERVATELE IN UN LUOGO FRESCO PER CIRCA 3 MESI.

INTERVISTA



Frutti antichi

"ABBIAMO PIANTE DI 50, 100, PERSINO 500 ANNI": LO RACCONTA MARCO BOZZOLO, TITOLARE DELL'AZIENDA AGRICOLA (MARCOBOZZOLO.COM) DI VIOLA (CN), EREDE DI UNA FAMIGLIA DI ANTICA TRADIZIONE CASTANICOLA E MEMBRO DELLA COMUNITÀ SLOW FOOD "CUSTODI DEI CASTAGNETI", DI CUI IL PADRE ETTORE È UNO DEI DELEGATI.

QUAL È L'INTENTO DELLA COMUNITÀ?
"LO SCOPO PRINCIPALE È RIDARE VITA AI BOSCHI SECOLARI, CHE ERANO STATI ABBANDONATI NEL PRIMO DOPOGUERRA, E TUTELARE LE VARIETÀ LOCALI COME LA GABBIANA E LA FRATTONA".

COS'HANNO DI SPECIALE QUESTE VARIETÀ??
"FANNO PARTE ENTRAMBE DELL'IGP CASTAGNA DI CUNEO E SI PRESTANO ALL'ESSICAZIONE SECONDO LA TECNICA DELLA CASTAGNA DETTA 'GARESSINA' CHE, ANCORA OGGI, AVVIENE IN UN ESSICCATOIO, LO 'SCAU', CHE RISALE ALL'800".

COME SI USANO LE GARESSINE?
I FRUTTI, PRIVATI DELL'ACQUA, DURANO UN ANNO. PER FARLI TORNARE COME FRESCHI, SI CUOCIONO 1 ORA, COPERTI A FILO DI ACQUA INIZIALMENTE FREDDA, DA RABBOCCARE IN COTTURA CON ALTRA ACQUA, QUESTA VOLTA CALDA".

GNOCCHETTI AL ROQUEFORT

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

1 kg di castagne – 2 uova – 250 g di farina oo + quella per la lavorazione – 250 g di farina integrale – 150 g di roquefort – 40 ml di panna fresca – 50 g di burro – sale

1 Lessate le castagne per 35-40 minuti in acqua salata, scolatele poche per volta e sbucciatele, eliminando anche la pellicina interna. Tenetene da parte 5-6 e passate le rimanenti allo schiacciapatate. Amalgamate alla purea, con una spatola, un uovo alla volta, un pizzico di sale e le farine, mescolate fra loro, fino a ottenere un impasto omogeneo. Staccatene un pezzetto per volta, rotolatelo sul piano infarinato per ricavare un rotolino spesso circa 2 cm e, con un coltello, preparate tanti gnocchetti quadrati.

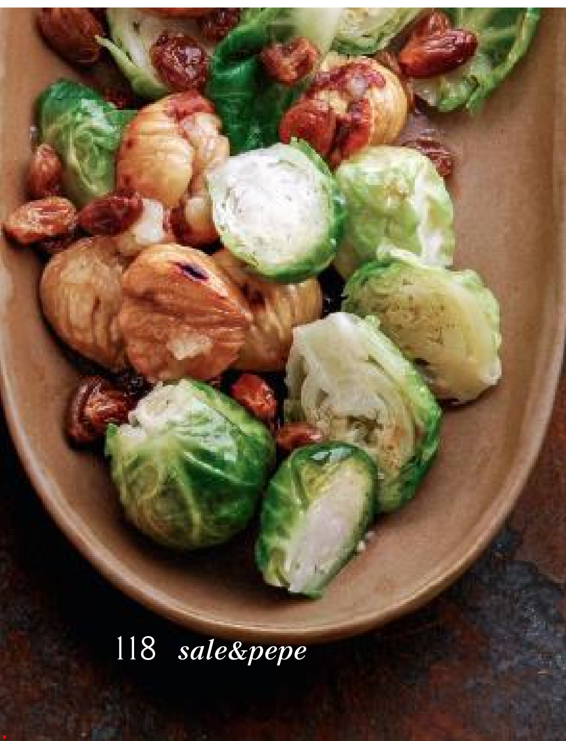
2 Sciogliete in un pentolino a bagnomaria il burro con la panna e il roquefort a pezzetti. Versate metà salsa in una terrina. Intanto, tuffate gli gnocchetti in acqua bollente salata. Quando salgono a galla, scolateli con una schiumarola e trasferiteli nella terrina. Mescolate, unite il resto della salsa, le castagne tenute da parte spezzettate e servite.

FARAONA ALLA PANCETTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 70 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

1 faraona a pezzi – 350 g di castagne – 80 g di pancetta in una fetta – 3 rametti di rosmarino – 1/2 bicchiere di vino bianco – 50 g di burro – sale – pepe

1 Lessate le castagne in acqua bollente salata per 35-40 minuti, scolatele e sbucciatele, eliminando anche la pellicina interna. Sciogliete 20 g di burro in un pentolino e, con il burro fuso, spennellate in superficie i pezzi di faraona, poi salateli e pepateli. Disponeteli in una pirofila imburrata con metà del burro rimasto, unite le castagne e il resto del burro, a fiocchetti, e irrorate con il vino.
2 Unite il rosmarino e la pancetta a striscioline, spolverizzate di pepe e infornate a 200° per circa 40 minuti, girando di tanto in tanto e bagnando spesso con il fondo.



INSALATA TIEPIDA CON CALDARROSTE E CAVOLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

250 g di marroni – 80 g di uvetta – 350 g di cavolini di Bruxelles – 50 g di burro – sale – pepe

1 Incidete la buccia dei marroni, trasferiteli su una placca rivestita di carta da forno e arrostiteli a 200° per circa 20 minuti, smuovendoli di tanto in tanto. Quando le bucce cominciano ad aprirsi, togliete le caldarroste dal forno (devono essere dorate e non troppo secche) e sbucciatele. Mettete l'uvetta in ammollo in una ciotolina di acqua tiepida.
2 Pulite i cavolini di Bruxelles eliminando la base dei torsoli e le foglioline esterne sciupate. Lavateli e lessateli per 5 minuti in acqua bollente salata. Scolateli ancora un po' al dente e divideteli a metà per il lungo.
3 Sciogliete il burro in una larga padella. Quando è spumeggiante, aggiungete le caldarroste, i cavolini e l'uvetta, sgocciolata e strizzata. Fate saltare gli ingredienti nella padella per 10-15 minuti, girandoli con una paletta. Regolate di sale, pepate e lasciate intiepidire prima di servire in tavola.

Le diverse anime del food

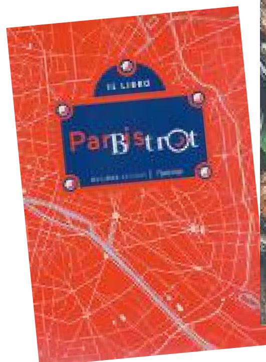
PIATTI RAFFINATI E FIRMATI ACCANTO ALLE CUCINE EASY E DI TRADIZIONE, TRA BOCCALI SCHIUMANTI E LA VIVACITÀ DEI LOCALI DI TOKYO E PARIGI

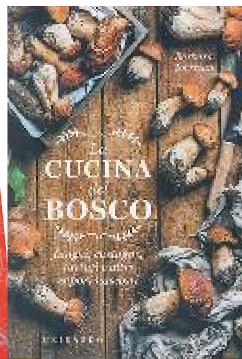
di Francesca Tagliabue

PARIGI MON AMOUR

La crème della bistronomia parigina: i 120 migliori locali della capitale francesce scelti da Alain Ducasse e da "Le plus grand bistrot de Paris" in un'elegante guida con ricette.

"Paris Bistrot", L'Ippocampo Edizioni, a 19,90 €





Preziosi sapori nascosti

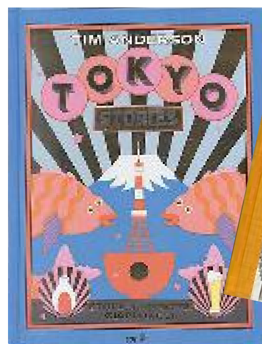
Autunno in cucina vuol dire castagne, marroni, funghi, tartufi: protagonisti della cucina tradizionale, questi doni di stagione dal bosco portano sulle tavole profumi familiari e piatti raffinati.

"La cucina del bosco", Gribaudo Editore, a 14,90 €

L'anima del Sol Levante

Un viaggio gastronomico attraverso la sgargiante capitale giapponese. Chioschi, banchetti, street food, ramen point affiancano piatti di tutti i giorni e altre specialità. Più di ottanta ricette, fotografie e aneddoti.

"Tokyo Stories", Edt Editore, a 35 €





PER CHI SE LA BEVE E PER CHI SE LA FA

Esaustivo compendio di biologia vegetale dedicato ad appassionati degustatori, produttori fai-da-te, professionisti - a chi la serve e a chi la gusta. Cosa? La birra, naturalmente.

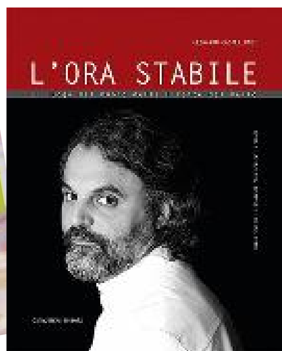
"La botanica della birra", Slow Food Editore, a 39 €.

DELIZIE SALATE A FIRMA MONTERSINO

Sempre attuale e sempre golosissimo, a metà strada tra un classico ricettario e un compendio di food design: l'opera del grande chef pasticciere fa sempre gola.

"Le mie torte salate", Food Edizioni, a 9,90 €





Il racconto di una passione

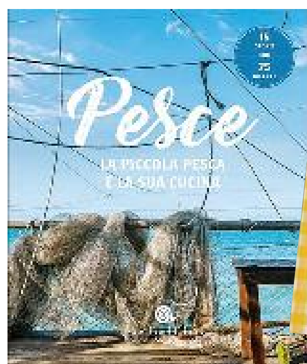
Quella di Marco Stabile, chef stellato del ristorante Ora d'Aria di Firenze, per la cucina. Le ricette e i segreti del talentuoso chef toscano, sospeso con eleganza tra i momenti della memoria e la contemporaneità.

"L'Ora Stabile", Cinquesensi Editore, a 39 €

Il Mediterraneo, tra storie e ricette

Un percorso in 75 piatti, con fotografie d'autore, alla scoperta delle comunità di pescatori lungo le coste italiane. Volti, storie e il top della cucina regionale di pesce, nel rispetto del mare e la sostenibilità della pesca.

"Pesce. La piccola pesca e la sua cucina", Slow Food Ed. a 24,50 €





MANGIAR BENE ALL'ITALIANA

La guida compie trent'anni e li celebra con formato e grafica inediti e ampia ricchezza d'informazioni. Nuovi simboli rendono la consultazione facile e veloce.

"Osterie d'Italia 2020", Slow Food Editore, a 22 €.



Nuovi Estratti Insal'Arte

La Linea Smile degli Estratti Insal'Arte si arricchisce di due nuovi gusti: 100% Pera e 100% Ananas. È un estratto al 100% di pura frutta, senza aggiunta di acqua, zucchero, coloranti né conservanti. La tecnologia HPP consente di mantenere inalterate le qualità organolettiche delle materie prime.



"Monumenti" Dalla Costa

Il Pastificio Dalla Costa, nel packaging di "Monumenti", ha voluto ricreare in pasta alcuni simboli del nostro paese: Il Colosseo di Roma, la Torre "pendente" di Pisa e il Duomo di Milano. Ideale per un primo piatto dedicato agli amanti dell'arte del Belpaese ma anche come cadeaux simbolo del Made in Italy.



Nescafé ispirazione italiana

Si chiamano Espresso Milano, Espresso Roma e Espresso Napoli e sono le tre referenze che compongono la Gamma Ispirazione Italiana, i caffè in capsule di Nescafé Dolce Gusto che propongono un viaggio nelle tre città iconiche italiane. Un viaggio alla scoperta dei sapori, dei rituali e delle diverse esperienze di caffè in Italia.



A3 Asolo Prosecco Superiore

La Tordera presenta il nuovo A3 Extra Brut Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. con il 50% di solfiti in meno. La volontà di raggiungere una viticoltura sempre più in armonia con il territorio, si "assapora" in questo vino equilibrato, che risulta particolarmente fresco e asciutto.



Molino Rossetto in brik

Da Molino Rossetto nuova linea CR Top Farine in Brik da 750 grammi con chiusura a tappo. Il Brik, realizzato in carta FSC, è resistente, facile da stivare, riciclabile e richiudibile. Quattro le referenze: Farina "00" classica e 100% Grano Italiano, Farina integrale 100% Grano Italiano e Farina di grano tenero "0" Manitoba.



Olio di semi di girasole Zucchi

L'Olio di semi di girasole Altoleico 100% Italiano Zucchi è ideale per le fritture e le cotture ad alta temperatura, per la sua composizione di acidi grassi insaturi e il suo punto di fumo elevato a 250° gradi. È interamente tracciato dal campo alla tavola.



Loriana IGP

Loriana IGP è una piadina romagnola fragrante e genuina, prodotta seguendo la tradizionale ricetta e che ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta. Con la certificazione IGP si garantisce un prodotto che rispetta un preciso e rigido Disciplinare di Produzione stabilito dal Consorzio della Piadina Romagnola. Senza conservanti né grassi idrogenati.



Mozzarella in Sfoglia

Bayernland presenta la Mozzarella in Sfoglia prodotta con il prezioso latte bavarese senza OGM e senza conservanti, è buona, genuina ma soprattutto versatile in cucina per tante sfiziose ricette.



Elisir Borsci S. Marzano

L'Elisir Borsci S. Marzano è tornato sul mercato grazie al Gruppo Caffo. L'Elisir Borsci S. Marzano è celebre per la sua versatilità: dal caffè, a golosi dolci come tiramisù e torte, da cocktail esclusivi fino al consumo liscio.



Novitá da Fratelli Carli

Fratelli Carli presenta un nuovo Olio Extra Vergine di Oliva: il Monocultivar Taggiasca. Dal colore verde con riflessi dorati e un retrogusto fruttato, questo Extra Vergine ha un sapore dolce ed equilibrato. Prodotto esclusivamente da olive della pregiata cultivar taggiasca, è indicato per abbinamenti a piatti semplici e delicati.



Xilitolo Biologico Fior di Loto

Lo Xilitolo biologico è un dolcificante naturale alternativo con lo stesso potere dolcificante del saccarosio ma con meno calorie.



Spumante Rymarosè

L'azienda vitivinicola Ciù Ciù presenta Rymarosè Marche I.G.P. Sangiovese, spumante brut biologico di alta qualità dal perlage delicato. Ideale per l'aperitivo.



Kinder CereAlè Biscotti

Kinder presenta i Biscotti Kinder CereAlé disponibili in due varianti: nocciola e cioccolato fondente. Alla base della ricetta c'è una sapiente combinazione di 7 farine di cereali selezionati, con ingredienti capaci di esaltare al meglio l'eccezionale croccantezza del biscotto che è ideale per l'inzuppo.



Carpaccio di Mare Prinz

Prinz Gourmetline propone il Carpaccio di Mare, lavorato utilizzando diverse tipologie di materie prime quali polpo, totano e mazzancolle della migliore qualità. Insaporito semplicemente con aromi e spezie, è ricco di proteine e povero di grassi. Lactose free e gluten free.



100% Veggie Valfrutta

Valfrutta presenta la nuova linea delle confetture 100% Veggie, una grande innovazione delle preparazioni spalmabili, con il 70% frutta e il 30% verdura, senza zuccheri aggiunti e senza additivi. Sono sei le gustose proposte, tutte senza glutine.



Honest®

Una semplice infusione di foglie di tè accuratamente selezionate e coltivate nel rispetto delle comunità agricole locali indiane, unite al gusto della frutta e realizzata con ingredienti biologici. È il nuovo Honest®, un tè biologico disponibile in due gusti: limone e fiore d'arancia, lampone e basilico.



Birra Messina Cristalli di Sale

La nuova Birra Messina Cristalli di Sale è una lager di puro malto, non filtrata, dal colore dorato, luminoso, con una naturale opalescenza. La ricetta speciale ha un ingrediente inaspettato: i cristalli di sale di Sicilia che aiutano a sviluppare la percezione dei sapori in bocca.



Latte Fieno 100% Alto Adige Mila

Gustoso, nutriente e genuino: è il nuovo Latte Fieno - 100% dell'Alto Adige di Mila, fatto con Latte Fieno STG, prodotto nei masi altoatesini di Mila e raccolto fresco ogni giorno dai soci-contadini. Dura "più giorni", grazie al delicato trattamento termico.

Marche

LE TERRE DEL TARTUFO

ACQUALAGNA, SANT'ANGELO IN VADO, AMANDOLA E GLI ALTRI COMUNI DOVE A NOVEMBRE SI FESTEGGIA IL PICCOLO "RE"

testo di Ernesto Fagiani, reportage di Emanuela De Santis, foto della ricette di Felice Scoccimarro, in cucina Claudia Compagni

Bisogna spingersi all'interno, tra le valli del Metauro e del Foglia, oppure verso i Sibillini, per ritrovare il bel paesaggio perduto delle Marche. Le prime a venire incontro sono le colline rotonde; poi i calanchi, i borghi arroccati, infine le fitte e boscose montagne. Attraverso il passo del Furlo, si arriva ad Acqualagna, una della capitali italiane del tartufo. Al prezioso tubero la cittadina ha dedicato un museo e intitolato una Fiera annuale (apertura il 27 ottobre 2019, poi dal 1° al 10 novembre, acqualagna.com), che agita la placida quotidianità del centro con esposizioni artigianali e mostre-mercato. Cavare tartufi non è semplice: bisogna conoscere i luoghi e possedere un buon affiatamento con i cani. Ma i neofiti possono provare l'emozione seguendo le guide esperte tra i boschi che fanno corona ai paesi di montagna, tra i casolari che conservano il fascino rustico di una volta, i piccoli caseifici che producono il formaggio col caglio vegetale di cardo e i salumifici di famiglia che affumicano prosciutti e ciauscoli sul camino. Il tartufo nero pregiato è scovato da novembre a marzo, o coltivato sulle colline tra Acqualagna e Sant'Angelo in Vado. Tra ottobre e gennaio si cava anche il nobile tartufo bianco, la "trifola", che compete in qualità e rarità col rinomato bianco d'Alba.

segue >



In questa foto, un venditore di tartufi espone la sua merce durante la Fiera di Acqualagna dedicata al pregiato fungo ipogeo. A sinistra, la bella campagna che circonda il paese.



La gola del Furlo, creata dal fiume Candigliano, affluente del Metauro. Sotto, da sinistra: i cani da tartufo, il borgo di Fermignano e un cestino colmo di "crostoli", specialità di Urbania.









LASAGNE VERDI INCASSETTATE
pag.128



I portici di piazza del Popolo, ad Amandola. Sotto, da sinistra: il Palazzo della Ragione a Sant'Angelo in Vado e il tipico caffè corretto di Acqualagna.





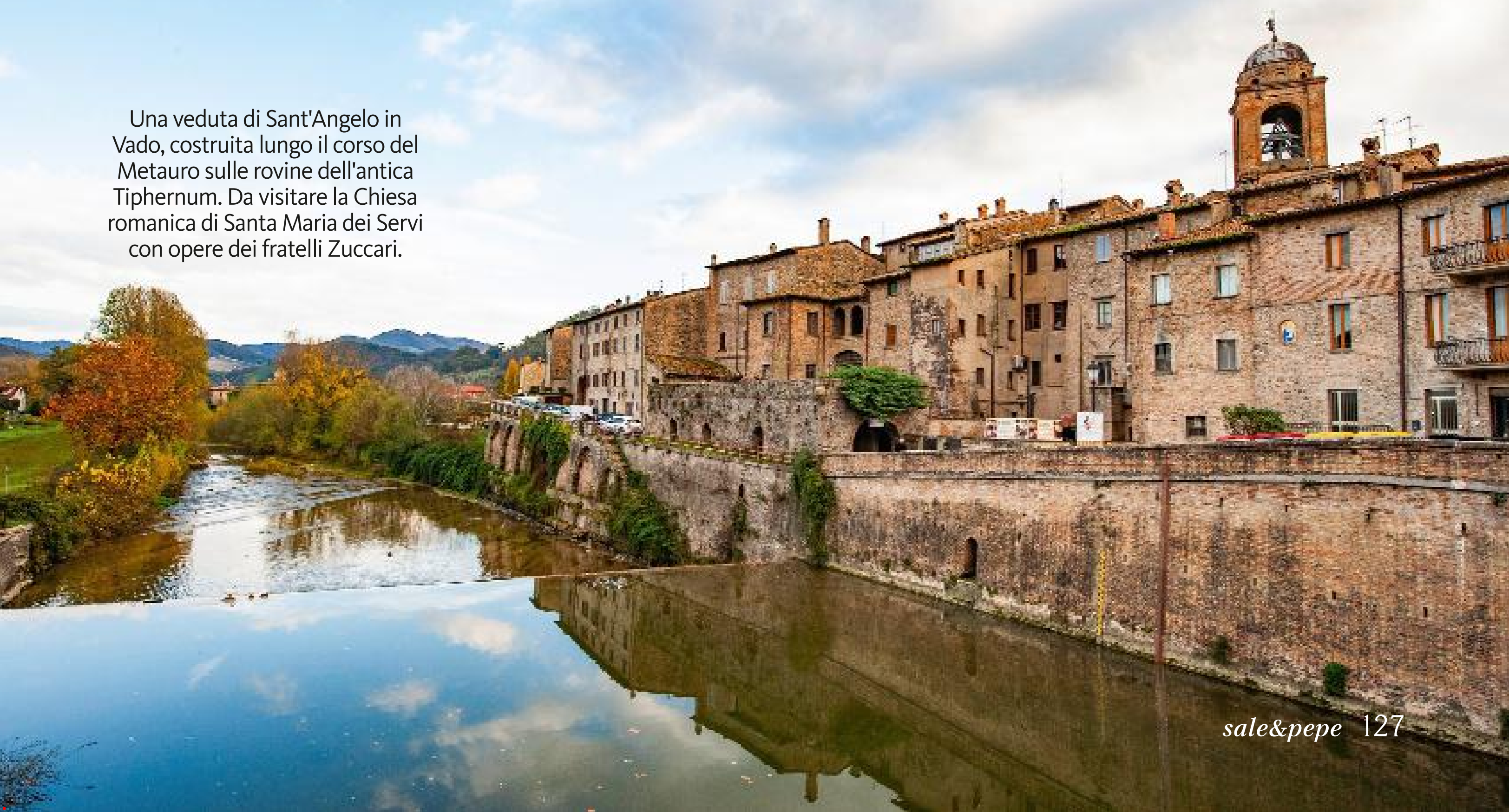
FRITTATINA CON TARTUFO BIANCO
pag.128



Affettato a lamelle o pestato in mortaio, col suo pungente aroma agliaceo esalta il sapore dei passatelli in brodo, delle tagliatelle fresche, dei tagliolini di Campofilone al burro. Contrariamente al nero, che necessita di una leggera scaldata per sprigionare profumo e sapore, il bianco si gusta a crudo, senza cuocerne la polpa. I tuberi meno pregiati - il bianchetto primaverile, l'invernale, lo scorzone - si utilizzano invece nei prodotti tartufati come olio, pasta, formaggi, salumi, paté, burro e liquori. L'acuto sentore di fungo aleggia anche ad Amandola, un borgo nato attorno ai conventi, alle falde dei Sibillini. Dalla porta gotica di San Giacomo si è introdotti in una quinta teatrale: nella piazza ritagliata tra i portici della chiesa di Sant'Agostino, nei giorni di mercato, i banchi di stoffe e di prodotti locali ricreano un'atmosfera da fiera medievale, accesa ulteriormente dalla manifestazione "Diamanti a Tavola" (quest'anno dal 1° al 10 novembre), dedicata al tartufo bianco e animata da showcooking, incontri gourmet e spettacoli di strada.

Belle arti anche in cucina

Nelle Marche, i luoghi dell'arte e della storia coincidono spesso con quelli dell'artigianato e della cultura gastronomica. Tornando a nord, verso il Metauro, Sant'Angelo in Vado è racchiuso tra la chiesa romanica di Santa Maria dei Servi, con le pitture dei fratelli vadesi Zuccari, e la domus romana dai sontuosi mosaici, in parte ancora da portare alla luce. Le cantine della zona producono invece il raro vino di visciole, ottenuto aggiungendo alla vernaccia le amarene selvatiche snocciolate o lasciando fermentare contemporaneamente uva e visciole. Una deviazione lungo la SS73 per Urbania segnala il cosiddetto Balcone dei Trionfi, scenario naturale spalancato sulla vallata di San Silvestro al Metauro, che si allarga fino ai monti delle Cesane e alle colline degradanti verso il mare del Conero: proprio qui gli storici dell'arte hanno ritrovato il paesaggio, modellato nell'equilibrio e nell'armonia, che Piero della Francesca dipinse a sfondo del dittico dei Duchi di Urbino, conservato agli Uffizi di Firenze. I due palazzi ducali, la residenza di caccia del Barco fuori città la dimora estiva nel centro storico, raccontano la storia di Urbania, segnata dall'influenza urbinate e un tempo rinomata per le "durantine", le eleganti ceramiche dei maiolicari locali (qualcuna è esposta nel locale museo diocesano Leonardi). Prima di lasciare Urbania, è d'obbligo un assaggio goloso: i "crostoli", tipiche focacce azzime a base di farina, uova, latte e strutto, da accompagnare al prosciutto locale o al formaggio di fossa marchigiano, maturato in sacchi di cotone e in cavità sigillate fino ad acquistare sentori amarognoli e fragranze di tartufo. Ultima sosta Fermignano, con la sua torre medievale e il ponte romano sul Metauro. Le curve della provinciale vorrebbero ora condurci verso Urbino. Ma la città dei Montefeltro, dominata dalle colonne a minareto del Palazzo Ducale, merita un altro viaggio.



Una veduta di Sant'Angelo in Vado, costruita lungo il corso del Metauro sulle rovine dell'antica Tiphernum. Da visitare la Chiesa romanica di Santa Maria dei Servi con opere dei fratelli Zuccari.

FRITTATINA CON TARTUFO BIANCO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 6 MINUTI
200 CAL/PORZIONE

8 uova – 80 g di tartufo bianco – 30 g di burro – sale – pepe

1 Sciacquate il tartufo sotto l'acqua fredda, spazzolatelo e affettatelo finemente. Sgusciate in una terrina le uova, aggiungete sale e pepe. Sbattete bene con la forchetta e unite il tartufo a lamelle.
2 Fate scaldare una padella con il burro e quando sarà caldo versate le uova al tartufo. Mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno fino a quando i bordi della frittata saranno rappresi. Abbassate la fiamma, capovolgete e cuocete ancora per pochi minuti. Servite subito.

LASAGNE VERDI INCASSETTATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 135 MINUTI
860 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 – 1 uovo – 70 g di spinaci lessati e strizzati – 150 g di carne trita di vitellone – 100 g di carne trita di pollo – 3 fegatini di pollo – 120 g di lardo – 150 g di Ambra di talamello (formaggio di fossa) – 100 g di pecorino in foglie di noce – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 200 ml di vino bianco – 40 g di burro – sale – pepe

1 Tritate il lardo finemente e scioglietelo in una casseruola. Unite i due tipi di carne trita e rosolateli a fiamma moderata. Alzate la fiamma, versate il vino bianco e lasciatelo parzialmente evaporare. Unite il concentrato di pomodoro sciolto in 2 dl d'acqua bollente, salate, pepate e cuocete a fiamma bassa per un'ora. Unite i fegatini tritati e proseguite per altri 15 minuti.
2 Tritate gli spinaci molto finemente, impastateli con la farina e l'uovo sbattuto fino a ottenere una pasta omogenea, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti.
3 Dividete il panetto in due parti, stendetene una alla volta, con la macchinetta fino alla penultima tacca e stendete le sfoglie sul piano infarinato. Ricavate dei quadrati di 8 cm di lato con una rotella dentellata e scottateli, pochi alla volta, in acqua salata in ebollizione per 30 secondi. Scolateli, raffreddateli in acqua fredda e stendeteli ad asciugare su carta da forno.
4 Imburrate una teglia di 24x18 cm con la metà del burro, versate sul fondo 2 cucchiai di ragù e proseguite alternando strati di pasta, ragù e formaggi grattugiati con una grattugia a fori grossi. Terminate con il formaggio e il burro rimasto a fiocchetti e infornate a 180° per 30 minuti.

BOSTRENGO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 75 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

300 g di pane raffermo – 500 g di riso Originario – 250 g di noci e nocciole – 250 g di uvetta – 150 g di fichi secchi – 1 l di latte – 400 g di zucchero – 3 uova – 100 g di cacao amaro – 1 bicchierino di liquore – burro – la scorza di un'arancia non trattata – zucchero a velo

1 Fate cuocere il riso in molta acqua bollente salata 15 minuti. Tritate noci e nocciole e tagliate a pezzetti i fichi, ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida, sgusciate e sbattete le uova.
2 Scolate il riso e trasferitelo in un grande recipiente, quindi unite lo zucchero, il pane grattugiato, il latte e la frutta secca mescolando bene ogni volta, infine il cacao, la scorza d'arancia grattugiata, il liquore e le uova. Il composto non dev'essere troppo denso, se occorre versate un po' di latte.
3 Imburrate due teglie e versatevi il composto, scuotendo leggermente la teglia per livellarlo. Infilate nel bostrengo la forchetta: lo spessore finale dev'essere un po' inferiore ai rebbi. Infornate a 180° per circa un'ora. Sformate, fate raffreddare, spolverizzate con lo zucchero a velo e tagliate a losanghe. Potete gustarlo anche dopo una settimana.

TACCUINO DI VIAGGIO

Agriturismo La Baita di Pilato
Montemonaco, tel. 0736 856268
LA CORNICE DEI MONTI SIBILLINI, I PRODOTTI TIPICI DELLA PRIMA COLAZIONE PER UNA STRUTTURA DI GRANDE CHARME RURALE.

Agriturismo Orsaiola
loc. Orsaiola, Urbania, tel. 339 2230049
AGRITURISMO SPERDUTO TRA I BOSCHI, IDEALE PER CHI AMA NATURA E SILENZIO.

Vecchio Mulino
via Picena Superiore 2, km.133,92, Roccafluvione, tel. 0736 365470
RISTORANTE IN RIVA A UN TORRENTE. DA NON PERDERE I RIGATONI AL SUGO DI CASTRATO.

Osteria del Parco
via Mochi 11, Acqualagna, tel. 0721 797353
DAI CROSTINI ALLA FONDUTA, UN MENU PER ESALTARE IL TARTUFO.

Osteria da Dotto
via delle Cererie 4, Urbania, tel. 0722 319411
LOCALE ACCOGLIENTE, CON PRODOTTI DEL TERRITORIO, PASTA FATTA IN CASA E TANTO TARTUFO.

Nazzareno Pollini
www.nenopolini.com
NATURALISTA E TARTUFAIO, ORGANIZZA TOUR GUIDATI ALLA RICERCA DEI TARTUFI.

Tartufi Trivelli
str. Bivio Agelli 86, Roccafluvione
AZIENDA CHE SI DEDICA ALLA RACCOLTA DEI TARTUFI TRA BOSCHI DI LECCIO, ROVERELLA E CARPINO.

Tartuficoltura Angelozzi
via Ponte Pugliese 13, Roccafluvione
TARTUFI FRESCHI E LAVORATI DI ACQUALAGNA.

Antica Macelleria Sorcinelli
via G. Marconi 18, Acqualagna
GROTTA DI STAGIONATURA DI SALUMI E SALETTA PER ASSAGGI.

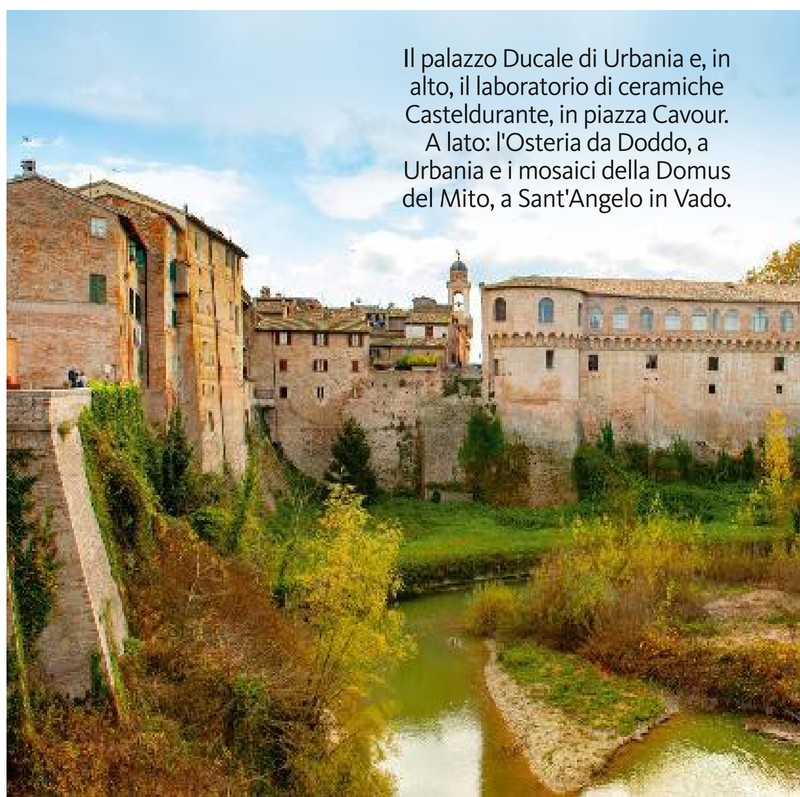
Il Matterello
v.le Raffaello Sanzio 10, Urbania
Tel. 0722 317699
PASSATELLI, CROSTOLI, BOSTRENGO AL CIOCCOLATO E ALTRE SPECIALITÀ.

La Montata
loc. Montata, Sant'Angelo in Vado
CANTINA CHE PRODUCE IL TRADIZIONALE VINO DI VISCIOLE.

BOSTRENGO
pag. 128







Il palazzo Ducale di Urbania e, in alto, il laboratorio di ceramiche Casteldurante, in piazza Cavour. A lato: l'Osteria da Doddo, a Urbania e i mosaici della Domus del Mito, a Sant'Angelo in Vado.



Stoccafisso all'anconitana

È IL PIATTO STORICO PIÙ CELEBRE E DIFFUSO NELLA TRADIZIONE DELLA CITTÀ MARCHIGIANA

testi e cura di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Le sorti di Ancona sono da sempre legate al suo porto, scalo marittimo greco e romano, poi gloriosa Repubblica marinara. Eppure, il suo piatto più tipico non è a base del pescato dell'Adriatico, come succede per i brodetti di altre località costiere delle Marche, ma ha come ingrediente un pesce che viene da lontano, il merluzzo artico. In particolare, quello essiccato esclusivamente a nord della Norvegia, nelle isole Lofoten, con una tecnica artigianale antica e naturale: lo stoccafisso. La tradizione che vede la sua diffusione sulle nostre tavole risale al '400, grazie al mercante veneziano Pietro Quirino. Ad Ancona in particolare, nel '600 fu un altro mercante, il fiammingo Baltasar Van der Goes, stabilitosi in città, ad importare lo stocco dai mari del Nord. E fu in tempi più recenti, alla fine degli anni '40, che il governo norvegese, a fronte della fornitura di quattro navi, pagò il cantiere navale anconetano con un'ingente fornitura di stoccafisso.

Conservabile, a basso costo e con alte proprietà nutrizionali, lo stocco "all'anconitana" aveva tutte le carte in regola per entrare nella tradizione culinaria familiare, poi piatto di osterie e trattorie, diventando parte fondamentale della cultura gastronomica locale. Tanto che alla ricetta è stata assegnata la prima De.Co. (denominazione comunale) cittadina. A confermare lo stretto legame tra Ancona e lo stocco c'è anche la classificazione fatta dai selezionatori delle isole Lofoten: tra le tipologie di stoccafisso di prima scelta, insieme al famoso Ragno c'è anche il Westre Ancona, unica città menzionata tra le classi prestabilite.

L'Accademia e la ricetta

Più di vent'anni fa è nata l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, per tutelare e promuovere questa specialità. Nel rispetto di una tradizione culinaria antica, e quindi variegata negli usi, l'Accademia non ha codificato un'unica ricetta, ma si è limitata ad indicare un "codice" per realizzare un buon piatto. Tra gli ingredienti base, lo stoccafisso deve essere della tipologia Ragno o Westre Ancona, l'olio extravergine, le patate a pasta gialla, il vino di cottura bianco ad alta gradazione, preferibilmente Verdicchio classico. Per quello che riguarda altri ingredienti della tradizione, ci sono il pomodoro e il bouquet di aromi che può prevedere aglio ed erbe (maggiorana, origano, prezzemolo, rosmarino, timo). C'è poi chi utilizza anche latte, olive, acciughe, capperi, varianti personali che comunque non alterano la tipicità della ricetta. Se gli ingredienti sono semplici, il punto che richiede attenzione è la cottura: lunga, a fuoco basso, senza mai mescolare. Altrimenti lo stoccafisso si sbriciolerebbe per diventare un mappazzone di "masterchef-fiana" memoria. Per tenere più di un'ora di fuoco senza fare attaccare il pesce alla teglia c'è una strategia di antica sapienza: ricoprire il fondo con canne stagionate. Oggi, talvolta, le canne sono sostituite da una griglia metallica.



BERE GIUSTO

LO STOCCAFISSO, PER QUANTO BATTUTO E AMMOLLATO, CONSERVA UNA TENACE SENSAZIONE TATTILE E UNA SPICCATA SALINITÀ; GLI INGREDIENTI E LA PREPARAZIONE CONTRIBUISCONO A RENDERE COMPLESSO IL GUSTO DELLA RICETTA, PER QUESTO MERITEVOLE DI UN BIANCO ALTRETTANTO ARTICOLATO; SCEGLIAMO UN VERDICCHIO DEL TERRITORIO IESINO PRODOTTO NEI PRESSI DI STAFFOLO, OTTENUTO DALLA SURMATURAZIONE DELLE UVE E DA UNA LUNGA FERMENTAZIONE, ASPETTI CHE NE ACCRESCONO LA SOSTANZA E LO RENDONO LUNGO E SAPIDO, ABILE A DISFARE LA FIBRA DEL PESCE.

INTERVISTA



LA PAROLA ALL'ESPERTO
PERICLE TRUJA, ANCONETANO D'ADOZIONE E AVVOCATO DI LUNGO CORSO CHE HA RICOPERTO NUMEROSE CARICHE, DAL 2018 È PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA.

LO STOCCAFISSO È ANCORA UN PRODOTTO "POVERO"?
I PREZZI SONO LEGGERMENTE LIEVITATI PER VIA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI CHE HANNO ACCORCIATO IL PERIODO UTILE ALL'ESSICCATURA DEL MERLUZZO. QUESTA DEVE AVVENIRE A UNA TEMPERATURA TRA GLI 0 E I 2°, SOLITAMENTE NEI MESI PRIMAVERILI.

QUALI SONO I SEGRETI DI QUESTO PIATTO?
LO STOCCAFISSO DEVE ESSERE DI QUALITÀ E REIDRATATO BENE, UNA FASE FONDAMENTALE, CHE PUÒ DURARE 3-5 GIORNI, FIN QUANDO AVRÀ QUASI TRIPLICATO IL SUO VOLUME. IL VINO BIANCO DI COTTURA DEVE ESSERE DI GRADAZIONE FORTE, ALMENO 14°. L'IDEALE È FAR RIPOSARE LA PREPARAZIONE UNA VOLTA COTTA E GUSTARLA IL GIORNO DOPO, PIÙ SAPORITA.

SI PUÒ CUOCERE ANCHE NEL FORNO?
LA COTTURA CLASSICA È ANCORA NELLA TEGLIA SUL FUOCO, MA QUALCUNO UTILIZZA ANCHE IL FORNO VENTILATO CON BUONI RISULTATI.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI DEL TERRITORIO CHE IN STAGIONE OFFRONO QUESTA SPECIALITÀ.

GINO
piazza Rosselli 26, tel. 0712141163
NEI PRESSI DELLA STAZIONE FERROVIARIA, È LA TRATTORIA DI UMBERTO POLVERINI CHE, CON LA FIGLIA MICHELA, HA VINTO 25 KERMESSE GASTRONOMICHE CON LA SUA RICETTA DELLO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA. IN ALTERNATIVA ALLO STOCCO (ANCHE IN VERSIONE DA ASPORTO), BRODETTO, PICCIONI IN UMIDO E ALTRI PIATTI TIPICI.

LA BOTTEGA DI PINOCCHIO
Via del Pinocchio 48, Ancona, tel. 071898010
UN PO' NEGOZIO DI GASTRONOMIA E UN PO' RISTORANTE PER PRANZI GENUINI IN UN LOCALE DAL SAPORE RUSTICO. TRA LE PROPOSTE, MEZZELUNE DI PATATE RIPIENE DI STOCCAFISSO, STROZZAPRETI CONDITI CON CARNE O PESCE, MOSCIOLI (COZZE) GRATINATI E STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA.

SOT'AJ ARCHI
via Marconi 93, Ancona, tel. 071202441
NELLO STORICO RIONE DEI PESCATORI, IL RISTORANTE, GESTITO DA SOLE DONNE, DA 25 ANNI OFFRE CUCINA DI MARE MARCHIGIANA CON MATERIE PRIME SEMPRE FRESCHISSIME. D'INVERNO DA NON PERDERE LA TIPICA MINESTRA DI SEPPIE, IL BRODETTO E LO STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA.

TRATTORIA CAROTTI
Via Ascoli Piceno 70, Ancona, tel. 071898139
LOCALE STORICO DELLA REGIONE MARCHE CHE IN UN AMBIENTE SPARTANO OFFRE CUCINA MARCHIGIANA DI CARNE E DI PESCE: TRIPPA, BACCALÀ FRITTO, STOCCAFISSO ALL'ANCONITANA, BRODETTO. COME DESSERT, IL TIPICO CIAMBELLONE.

STOCCAFISSO ALL' ANCONITANA

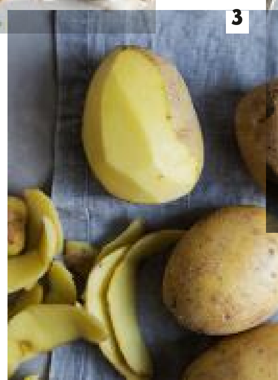
FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 45 MINUTI + RIPOSO

1 kg di stoccafisso già battuto e ammollato – 300 g di pomodori freschi San Marzano – 300 g di patate a pasta gialla – 100 g di latte – 100 g di vino bianco secco tipo Verdicchio – 1 ciuffo di prezzemolo – 50 g di burro – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Riducete lo stoccafisso a pezzi di circa 10 cm, eliminate le lische e le spine e mettetelo ancora in ammollo per un paio d'ore.
2 Raschiate la carota, pulite il sedano e il prezzemolo, spellate l'aglio e tritateli fini con gli aghi di rosmarino. Pelate i pomodori e tagliateli a filetti.
3 Sbucciate anche le patate e tagliatele a grossi spicchi.
4 Irrorate di olio in una teglia dai bordi alti e sistematevi un primo strato di stoccafisso.
5 Cospargete con metà del trito preparato, salate, pepate e distribuitevi sopra metà del pomodoro e il burro a fiocchetti. Fate un secondo strato con i pezzi di pesce, cospargeteli con un filo d'olio, il trito rimasto e i filetti di pomodoro restanti.
6 Coprite il tutto con gli spicchi di patate, poi bagnate con il vino e il latte freddo. Mettete il recipiente su fuoco vivo, portate a ebollizione e cuocete per 30-45 minuti; quindi coprite con un coperchio, abbassate la fiamma al minimo e lasciate sobbollire per circa 2 ore, togliendo il coperchio nell'ultima mezz'ora e senza mai mescolare.
7 A cottura ultimata levate il recipiente dal fuoco e lasciate riposare la preparazione per almeno 30 minuti. Distribuite nei piatti prima le patate e poi lo stoccafisso, irrorando il tutto con l'intingolo di cottura.


1


2


3


4


5


6


7



MIKEDOTTA/SHUTTERSTOCK

Porri di Cervere

DELICATI, MOLTO DOLCI E TENERISSIMI, SONO UNA PREGIATA VARIETÀ LUNGA DEL CUNEESE. DA GUSTARE A PARTIRE DA NOVEMBRE

di Marina Cella

Raccolti in fasci che possono arrivare a 10 kg di peso e 1 metro di altezza, i porri di Cervere (CN) stupiscono già a prima vista per le dimensioni. Ma le peculiarità uniche di questa eccellenza si rivelano appieno al primo assaggio: profumo tenue, gusto dolcissimo, massima tenerezza e digeribilità. Insomma, se la famiglia è la stessa di aglio e cipolla, l'elegante porro di Cervere ha ben pochi punti in comune con i suoi cugini odorosi. Le differenze, come afferma il Consorzio di Valorizzazione e Tutela (porro-cervere.cn.it), sono dovute ai terreni e al microclima della zona ma anche alle tecniche di coltivazione, ancora in gran parte manuali. Limo, sabbia fine e calcare rendono molto dolce il sapore dell'ortaggio; il clima umido, con buona luminosità, favorisce la crescita di esemplari lunghi e sottili, con basso contenuto di lignina e cellulosa, difficili da digerire.

Un "trucco" per renderli più bianchi

Le piante, che appartengono a una selezione locale del porro lungo d'inverno, sono interrate leggermente inclinate, in modo che il fusto cresca un po' ricurvo. Per renderle ancora più tenere, vengono sottoposte alla tecnica dell'imbianchimento: la terra è più volte "rincalzata" intorno alle piantine, in modo da proteggerle dalla luce e favorire lo sviluppo della parte bianca, più morbida di quella verde.

segue >



FOTO DI MAURIZIO LODI

SOUFFLÉ DI PORRI ALLE NOCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

400 g di porri di Cervere – 1 cucchiaio di olio d'oliva – 1,25 dl di brodo vegetale – 50 g di gerigli di noci – 2 tuorli d'uovo e 1 albume – 2 cucchiai di crème fraîche – burro – sale – pepe

1 Pulite i porri privandoli delle radichette e della parte verde più coriacea. Lavateli, tagliate finemente la parte bianca e fatela saltare in una padella con l'olio caldo per 2-3 minuti. Versate il brodo e stufate i porri per una quindicina di minuti.
2 Tritate finemente le noci e unitele ai porri in modo da ottenere un composto cremoso. Mescolate a parte i tuorli e la crème fraîche, condite con sale e pepe e versate sulla crema di porri.
4 In un'altra ciotola montate l'albume a neve e incorporatelo delicatamente al composto precedente.
5 Trasferite la preparazione in 4 stampini da soufflé monoporzione, ben imburrati, e avvolgeteli con una striscia di carta da forno legata con un giro di spago per evitare che il soufflé debordi. Cuocete in forno a 180° per 30-35 minuti. Servite i soufflé caldi o tiepidi.

Specialità di stagione

Il raccolto è in prevalenza autunnale. Da 40 anni, si svolge a Cervere la grande Fiera del Porro: due settimane a novmbre tra degustazioni ed eventi, gemellaggi gastronomici con le eccellenze della zona, abbinamenti con vini e birre. Nei tanti menu proposti, il porro è il vero protagonista delle ricette, non solo una base aromatica: è così tenero e dolce che si può mangiare anche crudo, in pinzimonio, con la bagna caoda o nel pastis d'Cesca, la battuta a coltello, uno dei piatti simbolo della festa. Tra gli altri abbinamenti con le tipicità del territorio cuneese, uno dei più gustosi è quello con le lumache, specialità della vicina Cherasco: prima lessate, sono poi cotte nel brodo con i porri e gli aromi; per chi non ama le chiocciole, la salsiccia è un altro accostamento riuscito. Deliziosi i porri al gratin e gli sformati, anche accompagnati con la fonduta di formaggio. Tra i primi piatti, il risotto è un grande classico ma i porri di Cervere sono da provare anche nei ripieni dei ravioli, nelle lasagne, nella minestra di trippa. Sfizioso infine il matrimonio con il pesce, come il guazzetto o il merluzzo.

figli del freddo

Raccolti in autunno, i porri si conservano tutto l'inverno se tenuti al fresco e buio

nel numero di dicembre

La poesia del NATALE si anticipa creando DELIZIE uniche per la tavola e la casa: biscotti, TORTE poetiche, PANI di festa... E continua con le invenzioni per i pranzi in famiglia: insalate di mare, LASAGNE speciali, sontuosi piatti di CARNE con contorno e PESCI spettacolari. E poi originali fai-da-te: cracker sfiziosi per l'aperitivo e TORRONI insoliti da offrire come golosissimi dessert.

FOTO DI FELICE SCOCCIMARRO

in edicola dal 24 novembre

sale&pepe
GRUPPO MONDADORI

novembre 2019

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano *laura.maragliano@mondadori.it*

RESTYLING GRAFICO Daniela Arsuffi (progetto artistico), Silvano Vavassori (progetto tecnico)

RESPONSABILE SEGRETERIA Cinzia Campi *cinzia.campi@mondadori.it*
RICERCA FOTOGRAFICA Paolo Riosa *paolo.riosa@mondadori.it*

Livia Fagetti CAPOREDATTORE *livia.fagetti@mondadori.it*
Barbara Galli CAPOREDATTORE *barbara.galli@mondadori.it*
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE *enza.dalessandri@mondadori.it*
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE *silvano.vavassori@mondadori.it*
Daniela Arsuffi CAPOSERVIZIO *daniela.arsuffi@mondadori.it*
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO *cristiana.casse@mondadori.it*
Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO *alessandro.gnocchi@mondadori.it*
Barbara Roncarolo CAPOSERVIZIO WEB *barbara.roncarolo@mondadori.it*
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO *monica.pilotto@mondadori.it*
Susanna Meregalli *susanna.meregalli@mondadori.it*
Silvia Bombelli *silvia.bombelli@mondadori.it*
Daniela Falsitta *daniela.falsitta@mondadori.it*
Silvia Tatozzi *silvia.tatozzi@mondadori.it*
Diego Stadiotti *diego.stadiotti@mondadori.it*
Silvia Viganò *silvia.vigano@mondadori.it*
Patrizia Zanette *patrizia.zanette@mondadori.it*

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Giorgio Barchiesi, Marina Cella, Laura Cereda, Mauro Cominelli, Claudia Compagni, Emanuela De Santis, Ernesto Fagiani, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Marialuisa Gardiman, Masaki Inoguchi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Romana Mezzadri, Francesca Moscheni, Fabrizio Nonis, Antonella Pavanello, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Stefano Scatà, Francesca Tagliabue, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: *www.abbonamenti.it/mondadori*; e-mail: *abbonamenti@mondadori.it*; telefono: dall'Italia 02 75429001; dall'estero +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax 030.77.72.387; POSTA scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA – Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
SERVIZIO COLLEZIONISTI Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: *collez@mondadori.it*. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini – Milano Due 20090 Segrate (MI) - Tel. 02/21025952

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa Elcograf S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl UFFICIO ABBONAMENTI Casella postale n. 77003101 email: *abbonamenti@mondadori.it*



Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8502 del 18 dicembre 2018



Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

indirizzi
NOVEMBRE 2019

- ALESSI, alessi.com
- ARIETE, ariete.net
- ASNAGHI, asnaghitessuti.com
- CASO DESIGN, distr. da Punto De, puntode.it
- CUP & CO, cup-co.it
- DE'LONGHI, delonghi.com
- ELECTROLUX, electrolux.it
- FORME DI FARINA, formedifarina.eu
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- H&M, 2.hm.com
- JV STORE, jannellievolpi.it
- KITCHENAID, kitchenaid.it
- L'ABITARE, distr. da Corrado Corradi, corrado-corradi.it
- LARINASCENTE, rinascente.it
- LIVELLARA, livellara.com
- MAGIMIX, magimix.it
- MANUELA METRA - ALICE IN WONDERLAND, alice-in-wonderland.me
- MARIQUITA PAPI, interiormariquitapapi.com
- MARMOLOVE, marmolove.com
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- RAMELLA GRANITI, ramellagraniti.com
- PHILIPS, philips.it
- RISANI MARMI, risanimarmi.it
- SMEG, smeg.it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAUB, staub-italia.it
- VIOLAB, violab.it
- ZARA HOME, zarahome.com

stufferofficial

Vorrei essere la tua dolce metà!





Cuciniamo insieme! È splendido collaborare per dar vita a piatti fantastici che regalino un sorriso agli altri membri della famiglia. ... e proprio per questo è nata la linea Stuffer Crea.

Scopri tante gustose ricette su www.stuffer.it

STUFFER®

Crea . . .